



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

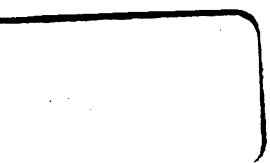
Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

- + *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
- + *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
- + *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
- + *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter <http://books.google.com> durchsuchen.



ARCHIV FÜR HYGIENE.

(BEGRÜNDET VON MAX v. PETTENKOFER.)

UNTER MITWIRKUNG

VON

Prof. Dr. O. BOLLINGER, München; Prof. Dr. BONHOFF, Marburg a. L.; Prof. Dr. E. CRAMER, Prof. Dr. R. EMMERICH, München; Prof. Dr. F. ERISMANN, Zürich; Prof. Dr. HEIM, Erlangen; Prof. Dr. A. HILGER, München; Prof. Dr. F. HUEPPE, Prag; Prof. Dr. KABRHEL, Prag; Prof. Dr. F. KRATSCHMER, Wien; Prof. Dr. K. LEHMANN, Würzburg; Prof. Dr. LODE, Innsbruck; Prof. Dr. L. PFEIFFER, Rostock; Generalarzt Dr. J. PORT, Würzburg; Prof. Dr. W. PRAUSNITZ, Graz; Prof. Dr. F. RENK, Dresden; Prof. Dr. SCHOTTELIUS, Freiburg i. B.; Generaloberarzt Dr. A. SCHUSTER, München; Prof. Dr. WERNICKE, Posen.

HERAUSGEGEBEN

VON

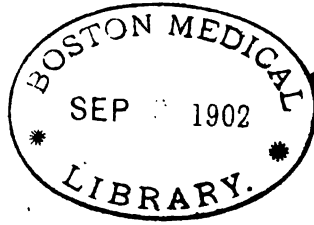
H. BUCHNER, J. FORSTER, M. GRUBER, FR. HOFMANN, M. RUBNER,
O. Ö. PROFESSOREN DER HYGIENE UND DIRECTOREN DER HYGIENISCHEN INSTITUTE AN DEN UNIVERSITÄTEN ZU
MÜNCHEN STRASSBURG WIEN LEIPZIG BERLIN.

EINUNDVIERZIGSTER BAND.

MÜNCHEN UND BERLIN.

DRUCK UND VERLAG VON R. OLDENBOURG.

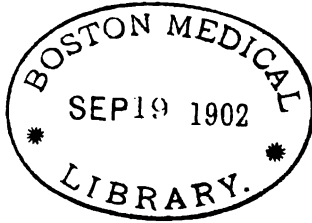
1902.



Inhalt.

	Seite
Beitrag zur Frage der Resorption und Assimilation des Plasmons, im Vergleich zum Tropon, Sosen und zur Nutrose. Von Dr. med. et phil. R. O. Neumann, I. Assistent am hygienischen Institut zu Kiel. (Aus dem hygienischen Institut in Würzburg)	1
Systematische Untersuchungen über die Angreifbarkeit des Bleies durch das Wasser. Vom Dozenten Dr. Stanislav Růžicka, Assistenten am Institute. (Aus dem hygienischen Institute des Prof. Dr. G. Kabrhel in Prag)	23
Über den Anteil, den die Milch an der Verbreitung der Tuberkulose nimmt, mit besonderen Untersuchungen über die Milch des Paduaner Marktes. Von Dr. C. Tonzig, Assistent. (Aus dem hygienischen Institut der Kgl. Universität Padua. Direktor: Professor A. Serafini)	46
Über die Verbreitung und künstliche Übertragung der Vogel malaria. Von Dr. von Wasielewski, Stabsarzt. (Aus dem hygienischen Institut der Universität Berlin)	68
Die Wirkung des Alkohols als Eiweißsparer. Neue Stoffwechselversuche am Menschen. (Zugleich Entgegnung auf die Kritik meines ersten Alkoholversuchs von R. Rosemann, Pflügers Archiv, Bd. 77.) Von Dr. med. et phil. R. O. Neumann, I. Assistent am hygienischen Institut zu Kiel. (Aus dem hygienischen Institut zu Kiel.) (Mit Tafel I)	85
Über die Spaltung des Butterfettes durch Mikroorganismen. Von O. Laxa, k. k. Assistent. (Aus der k. k. allgem. Untersuchungsanstalt für Lebensmittel und aus dem hygienischen Institute des Prof. Dr. Gustav Kabrhel in Prag)	119
Die Reinigung des Obstes vor dem Genusse. Von Dr. Bernhard Ehrlich, approbierter Arzt aus Straßburg. (Aus dem Institut für Hygiene und Bakteriologie an der Universität Straßburg) . .	152
Zur Frage des Einflusses von Fett und Kohlenhydrat auf den Eiweißumsatz des Menschen. Von T. W. Tallqvist, Assistent an der medizinischen Klinik zu Helsingfors. (Aus dem hygienischen Institut zu Berlin)	177

	Seite
Wieviel Ammoniak nimmt ein Hund in einer Ammoniakatmosphäre auf und auf welchem Wege? Von Prof. Dr. K. B. Lehmann und Dr. W. Gast. (Referent: Prof. Dr. K. B. Lehmann.) (Aus dem hygienischen Institut der Universität Würzburg)	190
Über die Absorption von Gasen durch Kleidungsstoffe. Von Dr. Carl Kifskalt, Assistent am hygienischen Institut Würzburg. (Aus dem hygienischen Institut der Universität Würzburg)	197
Untersuchungen über das Vorkommen des Bakterium coli in Teig, Mehl und Getreide, nebst einigen Bemerkungen über die Bedeutung des Bakterium coli als Indikator für Verunreinigung von Wasser mit Fäkalien. Von Dr. J. Papasotiriu, Volontär-Assistent am hygienischen Institut. (Aus dem hygienischen Institut der Universität Würzburg)	204
Untersuchungen über die Mikroorganismen des menschlichen Kotes. Von Dr. Teisi Matzuschita aus Nippon. (Aus dem hygienischen Institut der Universität Gießen)	211
Studien über »Schulkopfweh«. Von Professor Dr. Axel Holst, Christiania	256
Zur Frage des Einflusses der Luftfeuchtigkeit auf die Wasserverdunstung durch die Haut. Von Privatdozent Dr. Heinrich Wolpert. (Aus dem hygienischen Institut der Universität Berlin)	301
Die Wasserdampfabgabe der menschlichen Haut im eingefetteten Zustand. Von Privatdozent Dr. Heinrich Wolpert. (Aus dem hygienischen Institut der Universität Berlin)	306
Fettzersetzung durch Mikroorganismen. Von Dr. Karl Schreiber, Arzt in Berlin. (Aus dem hygienischen Institut der Universität Berlin)	328
Zur Analyse der Borax- und Borsäurewirkung bei Fäulnisvorgängen, nebst Studien über Alkali- und Säureproduktion der Fäulnisbakterien. Von Dr. Rolly. (Aus dem hygienischen Institut Berlin)	348
Weiterer Beitrag zur Alkali- und Säureproduktion der Bakterien. Von Dr. Rolly. (Aus dem hygienischen Institut zu Berlin und dem poliklinischen Laboratorium zu Heidelberg)	406



Beitrag zur Frage der Resorption und Assimilation des Plasmons, im Vergleich zum Tropon, Sosen und zur Nutrose.

Von

Dr. med. et phil. **R. O. Neumann**,
I. Assistent am hygienischen Institut zu Kiel.

(Aus dem hygienischen Institut in Würzburg.)

Die Arbeit »Über Tropon und Plasmon« von Johannes Müller in Nr. 51 und 52 der Münchner med. Wochenschrift 1900 veranlaßt mich, einen Stickstoff-Stoffwechselversuch mit Plasmon zur Kenntnis zu bringen, den ich bereits im Juni 1899, als das Plasmon eben im Handel erschienen war, im hygienischen Institut in Würzburg ausgeführt habe, dessen Resultate ich aber zunächst beiseite legte, weil sie für sich allein gerade nichts Besonderes boten. Erst nachdem im Laufe der Zeit von mehreren Seiten Versuche mit demselben Stoff und auch mit anderen Nährpräparaten angestellt worden sind und mittlerweile das Plasmon sich eine erste Stelle unter den neuen Eiweißstoffen geschaffen hat, scheint es mir gerechtfertigt, meine Ergebnisse mitzuteilen, um so mehr, als ich beim Vergleich der Müllerschen Resultate mit den meinigen und mit denen anderer eine Beobachtung gemacht zu haben glaube, die mir vom theoretischen Standpunkt aus zur Bekanntgabe interessant erscheint.

Es handelt sich dabei um die auffällige Tatsache, daß man im allgemeinen bei den Eiweißpräparaten, welche aus reinem **Fleisch** resp. aus **Fleisch**

und Vegetabilien hergestellt sind, den Stickstoffgehalt des Kotes in der Hauptperiode höher findet als in der Vor- und Nachperiode, während bei den aus Milch bereiteten Nahrungsmitteln, speciell beim Plasmon, der Stickstoffgehalt des Harnes in der Hauptperiode eine Vermehrung erfährt.

Zwar ist dies Ergebnis nicht in allen, mir zugänglichen Stoffwechsellarbeiten über oben genannte Präparate in ausgesprochenem Maße aufgefunden worden, aber dafür tritt es in einigen Arbeiten über Plasmon, Tropon und Soson so überzeugend in den Vordergrund, daß dies nicht nur auf Zufall beruhen kann.

Besonders meine ich hier die verschiedenen Versuche von Bloch¹⁾ mit Plasmon; J. Müller²⁾ mit Plasmon und Tropon; R. O. Neumann³⁾ mit Soson, Tropon⁴⁾ und Plasmon. Auch in einigen anderen Arbeiten läßt sich das Angedeutete deutlich zeigen.

Bevor ich jedoch auf diese Darstellung näher eingehe, lasse ich den an mir ausgeführten Plasmonversuch folgen.

A. Plasmonversuch.

Darstellung und Eigenschaften des Plasmons sind zu bekannt, als daß ich den Leser nochmals mit deren Angabe behelligen müßte, ebenso darf die »obligate« Einleitung über den Nutzen der Eiweißpräparate, die in modifizierter Weise bei jeder solchen Arbeit wieder erscheint, wegfallen.

Hier sei nur auf die Zusammensetzung des Präparates hingewiesen, die von den einzelnen Untersuchern ermittelt wurde (in Prozenten ausgedrückt):

1) E. Bloch, Über das Plasmon (Casein) als Eiweißersatz, nebst Beiträgen zur Lehre vom Eiweißstoffwechsel. Zeitschr. f. diätetische u. physikal. Therapie, 1899, Bd. III, Heft 6.

2) J. Müller, Über Plasmon und Tropon. Münchner med. Wochenschr., 1900, Nr. 51 u. 52.

3) R. O. Neumann, Über Soson, ein aus Fleisch hergestelltes Eiweißpräparat. Münchner med. Wochenschr., 1899, Nr. 40.

4) R. O. Neumann, Tropon als Eiweißersatz. Münchner med. Wochenschr., 1899, Nr. 2.

Tabelle I.

Untersucher	N	= Ei- weifs	Äther- extrakt	Kohle- hydrate resp. Zucker	Wasser	Asche	Be- merkungen
Caspari ¹⁾	—	74,54	1,76	2,75	12,56	8,39	Ind. Trocken- substanz } Eiweifs ist auf aschefreie Sub- stanz berechnet.
Albu ²⁾	—	62—68	1,4	—	—	8,17	
Poda u. Prausnitz ³⁾	12,93	—	0,15	2,25	11,17	7,62	
Poda u. Prausnitz	12,54	—	0,45	2,48	12,65	8,14	
Bender u. Hobein	11,19	86,12	0,25	—	10,82	7,95	
Bloch ⁴⁾	11,22	—	0,66	—	12,67	8,76	
Bloch	11,09	—	0,64	—	12,01	8,23	
Wintgen ⁵⁾	11,07	70,51	4,4	4,2	10,66	6,96	
Müller ⁶⁾	11,34	—	—	—	—	—	
Neumann	11,2	70,0	1,32	—	13,7	7,43	

Man sieht aus dieser Tabelle kleine Schwankungen in der Zusammensetzung, welche wohl durch die Herstellungs- und Bereitungsweise bedingt sein mögen. Praktisch dürften sie bedeutungslos sein.

Der Stoffwechselversuch zerfällt in eine Vorperiode, eine Hauptperiode und in eine Nachperiode, von denen die erstere 4, die Hauptperiode 8 und die letztere 5 Tage in Anspruch nahm.

Das Stickstoffgleichgewicht liefs sich bei einem Gewicht von 71 kg mit 14,02 N resp. 87,85 Eiweifs, 100 Fett und 326,2 Kohlehydraten = 2229,8 Calorien erreichen.

Von den 87,85 Eiweifs wurden in der Hauptperiode 63,81 also $\frac{3}{4}$ des Tagesbedarfs in Form von Plasmon gereicht und dadurch die ganze Fleischmenge von 300 g ersetzt.

1) Caspari, Die Bedeutung des Milcheiweisses für die Ernährung. Zeitschr. f. diätetische u. physikal. Therapie, 1899, Bd. III, Heft 5.

2) Albu, Über den Eiweifsstoffwechsel bei chronischer Unterernährung. Zeitschr. f. klin. Medizin, 1899, Bd. 38, S. 250.

3) Poda u. Prausnitz, Über Plasmon, ein neues Eiweifspräparat. Zeitschr. f. Biologie, 1899, Bd. 39, 3. Heft.

4) Siehe Note 1 auf Seite 2.

5) Wintgen, Beiträge zur Kenntnis des Caseïns. Zeitschr. f. Untersuchung der Nahrungs- u. Genußmittel, 1899, Heft 10.

6) Siehe Note 2 auf Seite 2.

4 Beitrag zur Frage der Resorption und Assimilation des Plasmons etc.

In der Nachperiode nahm ich dieselbe Kost wie in der Vorperiode, welche aus 300 g magerem Ochsenfleisch¹⁾, 350 g Schwarzbrot, 92,5 g ausgelassenem Schweineschmalz und 50 g Zucker bestand.

Die näheren Angaben sind aus folgenden Tabellen ersichtlich:

Tabelle II.
Analysen der Nahrungsmittel.

	Eiweiss	Fett	Kohle- hydrate	Wasser	Asche
Mageres Ochsenfleisch . .	21,27	1,8	—	72,3	1,4
Schwarzbrot ohne Rinde .	6,87	0,6	50,9	40,3	1,3
Ausgelassenes Schweinefett	—	100	—	—	—
Zucker	Spur	—	96	2,1	0,72
Plasmon	70,0	1,32	nicht bestimmt	13,7	7,43

Tabelle III.
Nahrungsmittel der Vor- und Nachperiode.

	Menge	Feste Nahrung	Wasser	Ei- weiss	Stick- stoff	Fett	Kohle- hydrate	Calorien
Ochsenfleisch	300	83	21,7	63,81	10,21	5,4	—	324,5
Brot . . .	350	209	142	24,04	3,81	2,1	178,2	848,3
Fett . . .	92,5	92,5	—	—	—	92,5	—	860,2
Zucker . .	50	48	1	—	—	—	48	196,8
Summa	792,5	432,5	360	87,85	14,02	100	226,2	2229,8

Tabelle IV.
Nahrungsmittel der Haupt- (Plasmon-) Periode.

	Menge	Feste Nahrung	Wasser	Ei- weiss	Stick- stoff	Fett	Kohle- hydrate	Calorien
Brot . .	350	209	142	24,04	3,8	2,1	178,2	848,3
Fett . .	97	97	—	—	—	97	—	902,1
Zucker .	50	48	1	—	—	—	48	196,8
Plasmon .	90,1	77,8	12,3	63,81	10,21	1,18	—	272,5
Summa	587,1	421,8	155,3	87,85	14,01	100,2	226,2	2219,7

1) Das Fleisch wurde in grösserer Menge für den ganzen Versuch bezogen, mittels der Hackmaschine zerkleinert und je 300 g in Glasstöpselgläsern sterilisiert. Mit etwas Salz versetzt, gibt dasselbe ein haltbares, brauchbares und einwandfreies Präparat ab.

In der Tagesperiode, welche von 7 Uhr morgens bis zum nächsten Morgen 7 Uhr währte, wurde der Kot und Harn gesammelt und der Stickstoff nach Kjeldahl bestimmt. Von einer besonderen Abtrennung des Kotes konnte Abstand genommen werden, da bei täglich einmaliger Defäcation der Tageskot von mir sehr gleichmäßig abgegeben wird.

Die Wasserzufuhr betrug ca. 1500 bis 2000 ccm. Kaffee, Thee und Alkohol wurden nicht genossen.

Die Beschäftigung war die gewöhnliche Laboratoriumsarbeit, stärkere physische Anstrengungen wurden vermieden.

Die Ein- und Ausfuhr der Nahrungsstoffe nebst der Stickstoffbilanz ist aus Tabelle V ersichtlich.

(Siehe Tabelle V auf S. 6.)

Überblicken wir den ganzen Versuch, so dürfen wir zunächst konstatieren, daß in der Vor- und Nachperiode das Gleichgewicht erhalten ist.

Es steht in der Vorperiode eine Einnahme von 14,02 N einer Ausgabe von 14,15 und in der Nachperiode eine Einnahme von 14,02 N einer Ausgabe von 14,23 gegenüber. Diese geringe Minusbilanz fällt aber nicht ins Gewicht, da ja bekanntlich ein absolutes N-Gleichgewicht kaum einmal oder wenigstens nur sehr selten zu erzielen ist.

Etwas weniger günstig sieht es in der Plasmonperiode aus. Hier steht im 8 tägigen Versuch eine Einnahme von 14,02 N einer Ausgabe von 16,63 gegenüber, also es besteht eine Minusbilanz von — 2,61.

Es liegt nahe, diese Minusbilanz auf eine schlechte Ausnützbarkeit des Plasmons im Darm zu schieben, aber wie die Tabelle lehrt, ist dies nicht der Fall.

Tabelle V.

Stickstoff-Stoffwechselversuche mit Plasmon.

Versuchstag	Einnahmen						Kalorien	Körpergewicht	Ausgaben						N-Bilanz pro die	N-Bilanz in % ausgedrückt	N-Verlust in der N-Zufuhr im Mittel in %	Ausnutzung des N im Mittel in %
	Wasserfreie fest. Nahrung	Flüssigkeit pro die	Eiweiße in der plasmonfreien Nahrung	im Plasmon	Fett	Kohlehydrat.			Kot, feucht	Kot, lufttrocken	Harnmenge in ccm	Harn-N	Kot-N	Gesamt- Ausfuhr an N				
Vorperiode	1 432,5	2170	87,84	—	100	226	14,02	2229	72,4	180	30,5	1640	12,31	2,01	14,32	-0,30	102,1	
	2 432,5	1900	87,84	—	100	226	14,02	2229	71,9	185	36,2	1560	12,01	2,16	14,17	-0,15	101,0	
	3 432,5	1850	87,84	—	100	226	14,02	2229	72,0	125	31,0	1450	12,17	2,04	14,21	-0,19	101,3	14,70
	4 432,5	1850	87,84	—	100	226	14,02	2229	71,6	165	34,5	1760	11,87	2,27	14,14	-0,12	100,8	85,3
Mittelzahlen	—	—	—	—	—	—	14,02	—	—	38,5	—	12,09	2,06	14,15	-0,19	101,3		
Haupt- (Plasmon-) Periode	5 421,8	2100	24,04	63,8	100	226	14,02	2219	70,9	125	38,0	1700	14,55	2,16	16,71	-2,96	121,1	
	6 421,8	1800	24,04	63,8	100	226	14,02	2219	71,0	140	39,0	1680	14,95	2,22	17,17	-3,15	122,4	
	7 421,8	1750	24,04	63,8	100	226	14,02	2219	71,4	170	34,5	1790	14,49	1,96	16,45	-2,43	117,3	
	8 421,8	2300	24,04	63,8	100	226	14,02	2219	71,2	165	37,5	1560	14,45	2,13	16,58	-2,56	118,2	
	9 421,8	1850	24,04	63,8	100	226	14,02	2219	71,1	180	43	1540	13,96	2,45	16,41	-2,39	117,0	15,28
	10 421,8	2000	24,04	63,8	100	226	14,02	2219	71,1	210	38	1800	14,56	2,16	16,72	-2,70	119,2	
	11 421,8	1760	24,04	63,8	100	226	14,02	2219	71,1	195	40,5	1760	14,61	2,17	16,78	-2,76	119,7	
	12 421,8	1910	24,04	63,8	100	226	14,02	2219	71,3	190	35,5	1660	14,37	2,11	16,48	-2,46	117,5	
	—	—	—	—	—	—	14,02	—	—	38,3	—	14,49	2,14	16,63	-2,61	118,6		
	13 432,5	1900	87,84	—	100	226	14,02	2229	71,1	160	35	1460	13,73	2,21	15,94	-1,92	113,7	
	14 432,5	2500	87,84	—	100	226	14,02	2229	70,6	140	36,5	1860	11,62	2,40	14,02	+	100,0	
Nach- periode	15 432,5	1500	87,84	—	100	226	14,02	2229	70,4	180	33	1440	12,06	2,17	14,23	-0,21	101,4	15,49
	16 432,5	1700	87,84	—	100	226	14,02	2229	70,1	185	33,5	1730	12,40	2,21	14,61	-0,59	104,2	
	17 432,5	2300	87,84	—	100	226	14,02	2229	71,1	170	34	1680	11,84	2,24	14,08	-0,06	100,5	
Mittelzahlen	—	—	—	—	—	—	14,02	—	—	34,4	—	12,25	2,17	14,23	-0,21	101,4		

B. Die Ausscheidung des Stickstoffs im Kot im eigenen Versuch und in den Versuchen anderer.

In der Vorperiode wurden im Mittel 2,06 g N ausgeführt; in der Nachperiode 2,17 g und in der Plasmonperiode 2,14 g. Die Ausfuhr des Kotstickstoffes ist also gegenüber der Vor- und Nachperiode in keiner Weise erhöht, d. h.:

Das Plasmon wurde genau so gut resorbiert wie das Fleisch, oder mit anderen Worten: die Ausnutzung des Plasmons ist dieselbe wie die Ausnutzung des Fleisches.¹⁾

Vergleichen wir damit die Resultate der Stickstoffausscheidung im Kot anderer Untersucher, die ich in nachstehender Tab. VI (S. 8) einheitlich berechnet und zusammengestellt habe, so läßt sich ersehen, daß auch da im allgemeinen eine recht günstige Resorption des Plasmons beobachtet wurde. In Versuch 1, 2, 7, 9, 16, 17, 20, 21 war sie dem Fleisch resp. der gemischten Nahrung gleich; in 3, 4, 5, 8 war sie besser als beim Fleisch; in 6, 10, 11 war sie geringer als beim Fleisch. In Versuch 12, 13, 14, 15, 18, 19 kann leider nicht angegeben werden, ob die Ausnutzung des Plasmons besser oder schlechter war, da uns die Vergleichszahlen aus einer Fleisch- oder gemischten Nahrungsperiode fehlen.

(Siehe Tabelle VI auf S. 8.)

Es ist möglich und ja auch anzunehmen, daß die Resultate hier ebenso günstige waren wie bei den anderen Versuchen, aber sicher wissen wir das nicht, denn die bei Ausnutzungsversuchen gewonnenen Prozentzahlen der Ausnutzung sind immer

1) Wenn ich die noch immer übliche Bezeichnung »Ausnutzung« beibehalte und im Laufe der Arbeit von schlechter und guter Ausnutzung spreche, so bin ich mir sehr wohl besonders der Prausnitzschen Arbeiten bewußt, welche klar beweisen, daß es viel richtiger ist, von mehr oder weniger Kot bildenden, als von schlecht oder gut ausnutzbaren Nahrungsmitteln zu reden. Da aber bei den folgenden Versuchen der Einfluß des Milch- und Fleischiweißes auf die vermehrte oder verminderte Darmsaftbildung, die ja mit der größeren oder geringeren N-Ausfuhr in Zusammenhang steht, nicht ohne weiteres entschieden werden kann, so habe ich vorläufig die alte Bezeichnung noch beibehalten.

Tabelle VI.

Autor	Versuche	Versuchs- person	Dauer d. Haupt- periode	Stickstoffaufnahme				Stickstoffabg. im Kot				Ausnutzung in %				Bemerkungen
				Vor- periode	Nach- periode	Haupt- periode	Vor- periode	Nach- periode	Haupt- periode	Vor- periode	Nach- periode	Haupt- periode	Vor- periode	Nach- periode	Haupt- periode	
Bloch	1	Mädchen	6 Tage	15,73	15,59	15,59	1,34	0,95	1,01	91,46	93,94	93,49				Stoffwechselversuche.
	2	Starker Mann	6 „	21,59	21,66	21,75	2,64	1,53	2,01	87,77	92,91	90,77				
	3	Mädchen	4 „	16,21	16,28	16,09	1,18	1,41	0,74	92,7	91,82	95,42				
	4	Patientin	6 „	15,54	15,79	15,63	1,59	1,75	0,84	89,71	88,9	97,85				
Gaspert	5	Dieselbe	7 „	15,79	15,54	22,38	1,75	1,59	1,84	88,9	89,71	94,01				Stoffwechselversuche.
	6	Hundin	12 „	24,87	22,51	24,87	1,64	1,63	1,76	93,41	93,45	92,18				
	7	Mann	3 „	21,29	21,24	21,29	2,26	0,91	1,10	89,38	95,73	94,82				
	8	Mädchen	4 „	64,8	64,8	48,6	4,18	3,06	2,31	93,55	93,71	96,4				
Albu	9	Patientin	4 „	64,8	64,8	48,6	5,4	4,72	6,59	91,79	92,95	91,28				An die Nachperiode schloß sich noch eine Plasmonperiode bei a) 1,88 N = 96,3% Ausnutzung. b) 2,4 N = 92,89 % Ausnutzung. Zahlen für Vor- u. Nachperiode konnten nicht ermittelt werden. (Ausnutzungsversuch)
	10	Patientin a	4 „	64,8	48,6	64,8	3,14	2,96	7,5	95,27	95,08	88,45				
Hofmann	11	Patientin b	4 „	44,72	83,54	44,72	4,12	1,6	5,2	90,79	95,36	88,4				An die Nachperiode schloß sich noch eine Plasmonperiode bei a) 1,88 N = 96,3% Ausnutzung. b) 2,4 N = 92,89 % Ausnutzung. Zahlen für Vor- u. Nachperiode konnten nicht ermittelt werden. (Ausnutzungsversuch)
	12	Mann	2 „	—	—	15,2	—	—	0,96	—	—	94,0				
Prauowitz	13	Student	8 „	—	—	22,12	—	—	4,29	—	—	93,54				Ausnutzungsversuche.
	14	Student	8 „	—	—	21,46	—	—	4,20	—	—	93,48				
	15	Diener	8 „	—	—	21,88	—	—	3,95	—	—	93,98				
	16	Mann	4 „	18,18	18,27	19,41	1,44	1,41	1,39	92,38	92,27	92,82				
Wintgen	17	Mann	4 „	21,12	20,52	21,64	2,16	1,26	1,49	91,81	93,86	91,93				Stoffwechselversuche.
	18	Diener	2 „	—	—	38,01	—	—	2,67	—	—	92,07				
	19	Diener	2 „	—	—	38,01	—	—	2,88	—	—	93,74				
	20	Hund	21 „	97,66	147,32	185,35	5,51	8,48	14,35	94,4	—	92,3				
Müller	21	Selbstversuch	8 „	14,02	14,02	14,02	2,06	2,17	2,14	85,8	84,51	84,72				Ausnutzungsversuche.
Neumann	21	Selbstversuch	8 „	14,02	14,02	14,02	2,06	2,17	2,14	85,8	84,51	84,72				

Die Zahlen der N-Einfuhr und N-Ausfuhr berechnen die Summe aller Versuchstage.

abhängig von der resorptiven Thätigkeit des Organismus des jeweiligen Versuchsobjectes. Ein Individuum resorbiert besser, ein anderes schlechter, daher können die an einer Versuchsperson erzielten Werte nicht ohne weiteres als Norm für die Ausnutzung eines Präparates für andre Personen oder für die Allgemeinheit aufgefasst werden. Es sind also diese Werte nur relative Zahlen, die erst dann zu absoluten werden, wenn an dem betreffenden Individuum gleichzeitig auch die Ausnutzung von Fleisch oder gemischter Nahrung verglichen werden konnte.

Würden z. B. bei Versuch 21 die Zahl 84,72% und bei Versuch 9 die Zahl 91,28% für sich allein betrachtet, so würde man grofse Abweichungen voneinander beobachten, und man würde ein durchaus falsches Bild von der Resorbierbarkeit des Plasmons erhalten, während die Zahlen im Vergleiche mit der Ausnutzung der gemischten Kost in der Vor- und Nachperiode beweisen, dafs die Resorption des Plasmons eine durchaus günstige und der anderen Kost gleiche war.

Es kommt also nicht darauf an, ob ein Organismus im allgemeinen etwas besser oder schlechter seine Resorptionsthätigkeit ausübt, sondern darauf, ob er das fragliche Nahrungsmittel ebensogut ausnutzt wie Fleisch, welches mit dem Nahrungsmittel verglichen werden soll.

Ich habe deshalb mich veranlafst gesehen, die Thatsache besonders zu erwähnen, weil es mir scheint, als ob bei Besprechung der Ausnutzbarkeit der neueren Eiweifspräparate, diese Gesichtspunkte zum Teil nicht berücksichtigt wurden und dadurch direkt falsche Angaben uuterliefen.

Die Güte dieses Milcheiweif-Präparates tritt in Bezug auf seine Ausnutzung noch viel deutlicher in den Vordergrund, wenn man die Resultate in Vergleich setzt mit Präparaten aus Fleischeiweif resp. Fleisch- und Pflanzeneiweif. Das bekannteste davon ist Tropon, das reinste Fleischeiweif ist Soson.

Aus einer kleinen Tabelle von Prausnitz¹⁾, welche ich hier mit Berechnung der Ausnutzung im Auszug wiedergebe,

Tabelle VII.

Präparat	Aus- nutzung in %	Gesamt- N-Einfuhr	Ausge- schiedener N in % im Kot	Autor
Aleuronat	90,73	48,64	9,27	} Gruber und Kornauth ²⁾ .
„	91,64	55,32 (in 3 Tagen)	8,36	
Plasmon	93,54	22,12	6,46	} Prausnitz.
„	93,48	21,46	6,52	
„	93,67	21,88	6,33	
„	92,82	19,41	7,18	
„	91,82	21,64	8,07	
Nutrose	86,26	12,44	13,74	Neumann ³⁾ .
Somatose	65,10	11,49	34,90	Neumann ³⁾ .
Tropon	83,37	12,85	16,63	Neumann ⁴⁾ .
„	90,23	18,1	9,77	} Schmilinsky und Klein ⁵⁾
„	90,82	22,33	9,18	
„	85,28	13,0	14,72	
„	89,0	14,79	11,0	} Fröhner und Hoppe ⁶⁾ .
„	54,0	14,79	46,0	
„	75,6	14,79	24,4	
„	91,62	14,79	8,38	
„	83,57	14,79	16,43	
„	77,36	14,79	22,64	} Frentzel ⁷⁾ .
„	90,23	85,9 (in 3 $\frac{1}{4}$ Tagen)	9,77	
„	70,26	19,96	29,74	} Kaup ⁸⁾ .
„	88,84	20,61	11,16	
„	90,54	17,75	9,46	
„	82,87	20,37	17,13	
„	73,6	17,51	26,4	

1) W. Prausnitz, Über ein neues Eiweißpräparat (Siebolds Milcheiweiß). Münchner med. Wochenschr., 1899, Nr. 26.

2) Gruber u. Kornauth, Österr. landwirtschaftl. Centralbl., Jahrg. 1.

3) R. O. Neumann, Stoffwechselversuche mit Somatose und Nutrose. Münchner med. Wochenschr., 1898, Nr. 3 u. 4.

4) Bereits citiert.

5) Schmilinsky u. Klein, Über Tropon als Krankenkost. Münchner med. Wochenschr., 1898, Nr. 31.

6) Fröhner u. Hoppe, Münchner med. Wochenschr., 1899, S. 48.

7) Frentzel, Berliner klinische Wochenschr., 1898, S. 1103.

8) Kaup, Wiener klinische Wochenschr., 1899, S. 511.

und aus den Zahlen in der vorigen Tabelle (Stickstoffabgabe im Kot in der Plasmonperiode) geht hervor, daß im Troponkot sich mit wenig Ausnahmen mehr Stickstoff findet als im Plasmonkot. Zieht man das Mittel aus den angeführten Plasmonversuchen, so ergibt sich eine Ausnützung von 91,7%, gegenüber dem Mittel aus den Troponversuchen mit 82,3%.

Wenn nun auch, wie schon oben erwähnt, die hier angegebenen prozentuarischen Werte nicht absolut fehlerfrei sind und keine ganz richtigen Vergleiche zulassen, so tritt doch die Überlegenheit des Plasmons in Bezug auf Ausnutzbarkeit dem Tropon gegenüber deutlich hervor. Dieser Unterschied wird noch sicherer bewiesen in den Versuchen von Müller, die dieser mit Plasmon und Tropon an ein und demselben Versuchsindividuum, einer Hündin, anstellt. Er betont mit Recht, daß bei solchem Vergleichsmodus das Gesamtergebn durch unkontrollierbare Nebeneinflüsse weniger getrübt werde und von dieser Art Vergleichsuntersuchung das Meiste zu erwarten sei. Seine gefundenen Werte schlossen sich eng an die eben genannten an und betragen für die Ausnützung des Tropons 82,7%, für die Ausnützung des Plasmons 92,3%.

Hieran dürften auch die Resultate von Plaut¹⁾ und Straufs²⁾, welche beim Tropen eine noch bessere Ausnützung als beim Fleisch fanden, nichts ändern.

Das, was Müller bei Plasmon und Tropen auf dem Vergleichswege bei seiner Hündin fand, kann ich voll bestätigen aus den Vergleichsversuchen, die ich mit beiden Präparaten an mir selbst ausgeführt habe.³⁾

Ich kann aber noch einen Schritt weiter gehen und aufs deutlichste zeigen, daß auch beim Soson, einem aus reinem Fleisch hergestellten Eiweißpräparat, im Vergleich zum Plasmon

1) Plaut, Über die Verwendung von Eiweißpräparaten am Krankenbett, mit besonderer Berücksichtigung des Tropens. Zeitschr. f. diätetische u. physikal. Therapie, 1. Bd., 1. Heft, S. 62.

2) H. Straufs, Über die Verwendung eines neuen Eiweißkörpers »Tropen« für die Krankenernährung. Therapeutische Monatshefte, Mai 1898.

3) Schon citiert.

dieselben Verhältnisse in Bezug auf Stickstoff im Kot bestehen wie beim Tropon.

Beide Versuche wurden ohne Zwischenpause an einander angeschlossen, und genau unter gleichen Verhältnissen ausgeführt. Bei gleicher Einfuhr von 14,02 g Stickstoff war die Ausscheidung im Kot in der Vor- und Nachperiode folgende:

Tabelle VIII.

Plasmon (Milcheiweifs)	Soson (Fleischeiweifs)
4 tägige Vorperiode: 2,06	5 tägige Vorperiode: 2,17
8 tägige Hauptperiode: 2,14	9 tägige Hauptperiode: 3,14
5 tägige Nachperiode: 2,17	4 tägige Nachperiode: 2,26

Wenn also die Resorption des Milcheiweifspräparates Plasmon, wie wir aus der Vor- und Nachperiode ersehen, eine dem Fleisch gleiche ist, so finden wir im Gegensatz hierzu die Resorption bei dem Fleischeiweifspräparat Soson um ca. 7% geringer.

Das ist ein ganz analoges Verhalten, wie das des Plasmons zu Tropon, bei dem ja auch, wie oben gezeigt wurde, die Resorption ca. 9% geringer gefunden wurde.

Zieht man außerdem zum Vergleich ein anderes Milcheiweifspräparat, die Nutrose, heran, bei welcher ebenfalls die Resorption, wie aus den Arbeiten von Bornstein¹⁾ Stüve²⁾ und mir³⁾ hervorgeht, dem Fleisch gleich ist, so dürfen wir als folgerichtig annehmen, dafs im allgemeinen das Eiweifs der bisher bekannten Milcheiweifspräparate besser ausgenutzt wird als das Eiweifs der Fleischeiweifspräparate.

Über Eucasin, der Ammoniakverbindung des Caseins stehen mir allerdings keine persönlichen Erfahrungen zur Seite.

1) Bornstein, Deutsche Medizinalzeitung, 1896, Nr. 51.

2) Stüve, Berliner klinische Wochenschr., 1896, Nr. 24.

3) Schon citiert.

C. Die Ausscheidung des Stickstoffs im Harn im eigenen Versuch und in den Versuchen anderer.

Wiewohl das Vorausgehende beweist, daß wir bei manchen Eiweißpräparaten eine vorzügliche Ausnutzung zu verzeichnen haben, so ist es doch immerhin noch die Frage, ob eine gute Ausnutzung allein genügt, um auch die Vollwertigkeit eines solchen Präparates zu demonstrieren. Die so häufig niedergeschriebene Wendung: Dies oder jenes Präparat ist im stande, das Fleisch vollständig zu ersetzen, verlangt doch sicher, daß auch andere Voraussetzungen erfüllt sind, als gerade nur die Bestimmung der Ausnutzbarkeit.

Ich glaube beweisen zu können, daß ein ebenso großes Gewicht auch auf die Stickstoffausscheidung im Harn gelegt werden muß.

Wir sahen, daß sich in der Plasmonhauptperiode eine Minusbilanz von 2,61 N vorfand, welche nicht auf eine Mehrausscheidung im Kot bezogen werden konnte. Es mußte also durch den Harn ein Verlust von Stickstoff stattgefunden haben.

Die Ausscheidung im Harn in der

Vorperiode	ergab bei 14,02 N-Einfuhr	12,09 N
Nachperiode	» » » »	12,25 N
Hauptperiode	» » » »	14,49 N

Während Vor- und Nachperiode sich annähernd ganz gleich verhalten, übertrifft die Stickstoffausscheidung die der Vor- und Nachperiode um 2,33 g. Sie ist sogar um 0,12 g größer als die Einfuhr.

Mithin setzte der Organismus bei Plasmonverabreichung von seinem Eiweißbestande zu, wiewohl die Ausnutzung eine vorzügliche war.

Diese auffallende Beobachtung ist nicht bei allen Plasmonuntersuchungen zu machen, und es könnte scheinen, als ob nur mein Organismus in dieser Weise reagierte. Allein bei der Durch-

sicht der Arbeiten anderer Autoren findet sich diese Erscheinung, zum Teil in noch stärkerem Maße ausgesprochen, wieder.¹⁾

Folgende Zusammenstellung mag das Gesagte erläutern:

Tabelle IX.
Plasmonversuche:

Autor	Periode	N-Ein- nahme	N-Aus- gabe im Harn	Autor	Periode	N-Ein- nahme	N-Aus- gabe im Harn
Albu 1.	Vorperiode	64,8	43,6	Bloch 1.	Vorperiode	15,73	12,55
	Hauptp.	64,8	49,03		Hauptp.	15,59	13,31
	Nachp.	48,6	32,09		Nachp.	15,59	12,25
Albu 2.	Vorperiode	64,8	52,07	Bloch 2.	Vorperiode	21,59	15,08
	Hauptp.	64,8	56,01		Hauptp.	21,75	17,22
	Nachp.	48,6	38,54		Nachp.	21,66	15,26
Albu 3.	Vorperiode	44,72	33,3	Bloch 3.	Vorperiode	16,21	13,61
	Hauptp.	44,0	37,09		Hauptp.	16,09	15,92
	Nachp.	33,0	26,0		Nachp.	16,23	13,22
Albu 4.	Vorperiode	64,8	40,7	Bloch 4.	Vorperiode	15,54	11,8
	Hauptp.	64,8	50,05		Hauptp.	15,63	11,19
	Nachp.	48,6	38,8		Nachp.	—	—

Die Versuchspersonen waren fast bei jedem Versuch andere und doch zeigt die Hauptperiode stets eine Vermehrung des Stickstoffausfuhrs an.

Das konnte kein Zufall sein!

Die Erklärung hierfür sucht Bloch auf verschiedene Weise zu geben; so sei z. B. im 2. Versuch der Ausfall in der Plasmon-

1) Eine Ausnahme bildet der Prausnitzsche Versuch, der an zwei verschiedenen Personen angestellt wurde.

Hier betrug bei A:

Die Einnahme:	Vorperiode:	18,88	die Ausgaben:	im Kot	1,44	im Harn	17,97
	Hauptperiode:	19,41		1,39		17,33	
	Nachperiode:	18,27		1,41		17,12	

bei B:

die Einnahmen:	Vorperiode:	21,12	die Ausgaben:	im Kot	2,16	im Harn	19,17
	Hauptperiode:	21,64		1,49		19,71	
	Nachperiode:	20,52		1,26		19,77	

Im Harn wurde also in der Hauptperiode nicht mehr N ausgeschieden als in der Vor- und Nachperiode. Ich bin vorläufig nicht in der Lage eine Erklärung dafür zu geben, warum bei diesen Versuchspersonen die sonst so ausgesprochene Erscheinung nicht zu beobachten war.

periode darauf zu beziehen, daß infolge eines in der Vorperiode erzielten Eiweißansatzes in der Hauptperiode mehr Eiweiß zerstört wurde. Wenn das richtig wäre, dann müßte man sich aber sehr wundern, warum nicht auch in der Nachperiode ein weiterer Stickstoffmehrumsatz stattgefunden hat, und gerade am Ende des 6. Tages, bei Beginn der Nachperiode, ein Ansatz zu verzeichnen ist, da doch dieselbe Menge N eingeführt wurde.

Bloch gibt selbst an, daß aus den Versuchen 1 und 2 noch nicht mit absoluter Sicherheit hervorgeht, »ob das Plasmon trotz seiner vorzüglichen Ausnutzung und Verwendung im Stickstoffwechsel das Eiweiß der Nahrung vollständig ersetzen kann.«

Er fährt deshalb mit seinen Versuchen fort, gibt fast alles Eiweiß in die Hauptperiode in Form von Plasmon und findet in Versuch 3 wieder eine Mehrausscheidung im Harn.

Diesmal geht seine Erklärung dahin, daß möglicherweise das Fieber der Patientin oder auch die Verringerung der Calorien um 700 den Verlust bewirkt hat.

Hier möchte ich nun freilich bemerken, daß die Versuche an kranken Personen mir wenig geeignet erscheinen, um fragliche Punkte bei Stoffwechselversuchen aufzuklären. Mindestens müßte man aber durch alle Perioden hindurch die gleichen Calorien einführen.

Überhaupt kann nicht oft genug betont werden, daß für beweisende Versuche nur gesunde und geeignete Personen oder Tiere benutzt werden sollten!

In einem 4. Versuch, der zunächst gegen meine sonstigen Beobachtungen spricht, wird in der Hauptperiode nicht nur nicht mehr ausgeschieden, sondern sogar noch etwas Stickstoff im Körper zurückgehalten. Es ist dies aber auch erklärlich, da die Patientin in der Hauptperiode nur ca. 600 ccm Urin abgab, während sie in der Vorperiode ca. 1700 ccm pro die ausschied. Bei einer so plötzlichen Reduktion der Harnmenge auf beinahe ein Drittel des Volumens wird aber, wie ich¹⁾ gezeigt habe, so viel N im Körper zurückbehalten, daß die Ausfuhr in der Haupt-

1) R. O. Neumann, Der Einfluß größerer Wassermengen auf die Stickstoffausscheidung beim Menschen. Archiv f. Hygiene, Bd. 36, S. 248 ff.

periode nicht 11,19 sondern nur ca. 6—8 gr N betragen mußte. Da sie faktisch aber 11 gr beträgt, so ist nur der Schluß möglich, daß Patientin bei normaler Harnausscheidung auch in der Hauptperiode wieder viel mehr N ausgeschieden hätte als in der Vorperiode.

Die Nachperiode mußte ausgelassen werden, weil die Versuchsperson an Erbrechen und Durchfällen litt. Wir sehen, daß alle mehr oder minder glücklichen Erklärungen dieser mit vielem Fleiß und Ausdauer durchgeführten Stoffwechselversuchsergebnisse, die Tatsache der N-Vermehrung in der Hauptperiode nicht aus der Welt schaffen können.

Sollten die bei den Bloch'schen und Albu'schen Versuchen gemachten Beobachtungen noch nicht als genügend stichhaltig anerkannt werden können, daß das **Plasmon selbst** in erster Linie, nicht die Versuchsunregelmäßigkeiten, an der Erhöhung des Harnstickstoffs beteiligt ist, so dürften die folgenden beiden Vergleichsversuche von Müller mit Tropon und Plasmon und von mir mit Soson und Plasmon überzeugendes Beweismaterial erbringen.

Tabelle X.
Müllerscher Versuch.

Tropon.					Plasmon.				
Ver- suchs- dauer	Perioden	Ein- nahme	Aus- gabe im Harn	Ausgabe im Kot	Ver- suchs- dauer	Perioden	Ein- nahme	Ausgabe im Harn	Aus- gabe im Kot
7 Tg.	Vorper.	7,26	6,41	0,5	6 Tg.	Vorper.	8,88	7,88	0,92
38 „	Hauptp.	7,7	6,7	1,32	21 „	Hauptp.	8,92	8,88	0,53
6 „	Nachp.	7,25	6,6	0,47	8 „	Nachp.	9,2	8,48	0,68

Müller gab seinem Versuchstier in der Vor- und Hauptperiode 8,88 resp. 8,92 g Stickstoff, in der Nachperiode 9,2. Das Tier schied in der Vorperiode 7,88 g, dagegen in der Hauptperiode 8,88, also ca. 9% mehr Stickstoff aus. Die Ausfuhr in der Nachperiode mußte etwas erhöht sein, da ja mehr N eingeführt wurde, doch erreicht sie trotzdem nicht die N-Menge in der Plasmonperiode.

Der Müllersche Versuch ist deshalb sehr wertvoll, weil er 21 Tage hindurch ausgedehnt wurde, wodurch bekanntlich etwaige

Unregelmäßigkeiten im Stoffwechsel, die bei jedem Organismus vorkommen, sehr vorteilhaft ausgeglichen werden. Die Resultate sind hier auch ohne weiteres klar.

Wir finden beim Plasmon in der Hauptperiode:

Erhöhte Stickstoffausfuhr im Harn, nicht erhöht im Kot.

Dagegen beim Tropon: in der Hauptperiode:

Erhöhte Stickstoffausfuhr im Kot, nicht erhöht im Harn, d. h. die Resorption beim Plasmon war gut, die Assimilation genügte nicht.

Die Resorption beim Tropon war vermindert, die Assimilation gut.

Dieselben Verhältnisse finden sich nun bei meinen vergleichenden Versuchen mit Soson und Plasmon wieder.

(Siehe Tabelle XI auf S. 18.)

Die N-Ausfuhr gestaltete sich beim Plasmon (Milcheiweiß):

a) im Harn: in der Vorperiode	12,09	b) im Kot:	2,06
» » Hauptperiode	14,37		2,14
» » Nachperiode	12,25		2,17.

Also erhöhte Stickstoffausfuhr im Harn, nicht erhöht im Kot.

Im Gegensatz dazu fand sich beim Soson (Fleischeiweiß):

a) im Harn: in der Vorperiode	12,25	b) im Kot:	2,17
» » Hauptperiode	12,29		3,14
» » Nachperiode	12,30		2,26

Also erhöhte Stickstoffausfuhr im Kot, nicht erhöht im Harn.

Auch hier war:

beim Plasmon die Resorption gut, die Assimilation ungenügend,

beim Soson die Resorption vermindert, die Assimilation gut.

Da bei diesen Versuchen die Einnahmen absolut dieselben waren, die Versuche in keiner Weise eine Unterbrechung erlitten und der Organismus gleichmäßig funktionierte, so scheinen mir Fehler ausgeschlossen und die gewonnenen Resultate beweisend.

Tabelle XI.

Seson.					Plasmon.				
Periode	Tag	Einfuhr	Aus- fuhr im Harn	Aus- fuhr im Kot	Periode	Tag	Einfuhr	Aus- fuhr im Harn	Aus- fuhr im Kot
Vor- periode	1	14,02	11,62	2,4	Vor- periode	1	14,02	12,31	2,01
	2	14,02	12,06	2,17		2	14,02	12,01	2,16
	3	14,02	12,04	2,2		3	14,02	12,17	2,04
	4	14,02	11,84	2,24		4	14,02	11,87	2,27
	5	14,02	12,3	2,15					
Mittel		14,02	12,25	2,17	Mittel		14,02	12,09	2,06
Haupt- periode	1	14,02	12,42	3,27	Haupt- periode	1	14,02	14,55	2,16
	2	14,02	12,80	3,43		2	14,02	14,95	2,22
	3	14,02	12,90	2,96		3	14,02	14,49	1,96
	4	14,02	12,4	2,88		4	14,02	14,45	2,13
	5	14,02	11,8	3,00		5	14,02	13,95	2,45
	6	14,02	11,98	3,15		6	14,02	14,56	2,16
	7	14,02	12,26	3,27		7	14,02	14,61	2,17
	8	14,02	11,76	3,35		8	14,02	14,37	2,11
	9	14,02	12,19	2,95					
Mittel		14,02	12,29	3,14	Mittel		14,02	14,49	2,14
Nach- periode	1	14,02	11,93	2,87	Nach- periode	1	14,02	13,73	2,21
	2	14,02	12,6	2,21		2	14,02	11,62	2,40
	3	14,02	12,44	2,24		3	14,02	12,06	2,17
	4	14,02	12,3	2,23		4	14,02	12,40	2,21
Mittel		14,02	12,3	2,26	Mittel		14,02	12,25	2,17

D. Schluß.

Es bleibt nun noch übrig, für diese auffallende Thatsache eine Erklärung zu finden: Da sich jedoch irgendwelche vorgebrachten Gründe nicht ohne weiteres beweisen lassen, so werden wir vorläufig nicht über bloße Vermutungen hinauskommen.

Zur Klarstellung der einschlägigen Verhältnisse wird man sich am besten die Eiweißkörper nach ihrer Verwertung im Organismus in Gruppen einteilen müssen.

1. Es gibt solche, welche im Magendarmkanal vollständig aufgesaugt, resorbiert¹⁾ werden. Die resorbierten

¹⁾ Hier soll unter der Resorption eine theoretische höchst mögliche verstanden sein, also abgesehen werden von dem bei jedem Nahrungsmittel unresorbierbarem Anteil.

Bestandteile werden vollständig assimiliert, d. h. sie werden vom Organismus wie Körpereiweiß verbraucht und erscheinen im Harn als Harnstoff wieder.

Die Ausnutzung und Verwendung dieser Eiweißkörper ist gleich genügend. Der Körper bleibt auf seinem Stickstoffgleichgewicht.

2. Solche, welche schlecht resorbiert werden, d. h. ein Teil der eingeführten Eiweißkörper geht unzersetzt mit dem Kot ab. Die resorbierten Bestandteile werden aber vollständig assimiliert.

Die Ausnutzung ist demnach eine schlechte. Trotz der genügenden Assimilation muß der Organismus von seinem Eiweißbestande zusetzen.

Er bleibt nicht im Stickstoffgleichgewicht.

3. Solche, welche vollständig aufgesaugt werden, bei denen aber die resorbierten Bestandteile sich nur zum Teil zum Verbrauch an Stelle des Körpereiweißes eignen, während das Übrige unbenutzt im Harn wieder zur Ausscheidung gelangt.

Die Ausnutzung ist genügend, die Assimilation schlecht.

Der Körper muß von seinem Eiweißbestand abgeben, es kann das Stickstoffgleichgewicht nicht erhalten bleiben.

4. Solche, bei denen die Resorption und Assimilation eine ungenügende ist.

Der Körper kann natürlich nicht im Stickstoffgleichgewicht bleiben.

5. Endlich könnte es wohl auch solche Eiweißkörper geben, die genügend gut resorbiert und genügend assimiliert werden. Die resorbierten Bestandteile könnten nebenbei aber noch einen Reiz auf die Körperzellen ausüben, so daß ein weiterer Eiweißzerfall veranlaßt würde.

Man würde dann trotz einer guten Ausnutzung eine Mehrausscheidung von Stickstoff im Harn beobachten.

Das Stickstoffgleichgewicht könnte nicht erhalten bleiben.

Wenden wir diese Überlegungen auf einen vorliegenden Eiweißkörper an, so werden wir die Präparate am Fleischeiweiß, im speziellen Tropon und Sosen in die 2. Gruppe nehmen müssen, also zu denen, welche in ungenügender Weise resorbiert, aber genügend assimiliert werden.

Die Präparate aus Milcheiweiß dagegen, im speziellen das Plasmon, zu Gruppe 3 oder zu Gruppe 5.

Es könnten sich im Casein resp. in den daraus dargestellten Milcheiweißpräparaten vielleicht Körper stickstoffhaltiger Natur finden, die entweder an Stelle von Körpereiweiß nicht verwendet werden können, also unbenutzt¹⁾ wieder ausgeschieden werden, oder es könnte auch das Casein im stande sein, die Körperzellen zu gesteigertem Eiweißzerfall zu reizen.

Welche von diesen beiden Hypothesen die richtige sein wird, oder ob es sich ganz anders verhält, vermag ich nicht zu entscheiden.

Die nächstliegende Erklärung scheint mir immer noch die, daß eben nur der größte Teil des Caseins, wie z. B. Fleischeiweiß, im Organismus verwertet wird, während der andere Teil, irgend eine stickstoffhaltige Gruppe, die wohl resorbiert wurde, aber nicht wie »eigentliches« Eiweiß verwertet werden konnte, unbenutzt wieder ausgeschieden wird.

Um diese Frage zur Entscheidung zu bringen, dürften Milcheiweiß-Ausnützungsversuche am Platze sein, die ich an mir anzustellen beabsichtige.

Von sehr geschätzter Seite wurde auch darauf aufmerksam gemacht, daß es sich möglicherweise um Fehler handeln könne, die auf der Eiweißbestimmungsmethode nach Kjeldahl beruhen. Hier müßte die Dumas'sche N-Bestimmungsmethode zum Vergleich herangezogen werden. Die hierauf gerichteten Analysen sind bereits von mir in Angriff genommen, aber noch nicht zum Abschluß gebracht worden. Ich behalte mir vor, später darauf zurückzukommen.

1) wenn auch natürlich verändert.

Wie dem auch sei, die eine Thatsache bleibt bestehen, daß nämlich sowohl die Eiweißpräparate aus Fleisch, als auch diejenigen aus Milch oder Vegetabilien dem Fleisch nichts voraus haben, weder die Resorption noch die Assimilation, noch die Billigkeit noch die Schmackhaftigkeit; im Gegenteil, meist stehen sie in der einen oder andern Richtung dem Fleisch nach und ich sehe mich genötigt, meine frühere Auffassung, die auch dahin ging, daß manches Präparat das Fleisch ersetzen könne, in dem Sinne zu ändern, daß dies nur zum Teil möglich ist.

Ich kann auch nicht der Ansicht mich anschließen, die besonders von den Produzenten und Begutachtern solcher Eiweißpräparate ausgesprochen wird, daß die Präparate zu einem Volksnahrungsmittel werden würden. Ein Pulver ohne Geschmack, dessen Zubereitungsweise seine sehr engen Grenzen hat, kann nie das schmackhafte Fleisch ersetzen. Und so lange beim Publikum die Speisen nach der Schmackhaftigkeit und nicht nach dem Eiweißgehalt und dem Nährwert beurteilt und gekauft werden, so lange wird sich das auch nicht ändern.

Ich schliesse mich in diesen Ausführungen ganz der Meinung meines hochverehrten früheren Chefs, Prof. K. B. Lehmann an, der schon 1893 gelegentlich seines Vortrags über Reformen auf dem Gebiete der Brotbereitung in ähnlichem Sinne sich aussprach, und auch im Kolleg stets diesen Standpunkt vertrat.

Dem gegenüber steht natürlich nichts im Wege, die Eiweißpräparate als eine wirkliche wertvolle Bereicherung der Ernährungstherapie anzusehen und anzuerkennen. Daß sie eine große Errungenschaft bei der Krankenernährung, bei der größere Eiweißmengen in compendiöser Form gegeben werden müssen, bedeuten, und daß ihnen unter Umständen für Verproviantierung von Schiffs- und Feldausrüstungen oder bei Sport und Reise eine erhebliche Bedeutung zugemessen ist, ist bereits eine anerkannte Thatsache. Immerhin dürften diese Pulver fortdauernd als eine Art Medikament angesehen werden.

Der geringe Stickstoffverlust im Harn und Kot hat keine praktische Bedeutung. Die Präparate behalten dadurch ihren Wert. Aber eins möchte ich aus den vorliegenden Versuchen abgeleitet wissen, daß es unbedingt notwendig erscheint, bei derartigen Untersuchungen auf die Ausscheidung des Harnstickstoffs dasselbe Gewicht zu legen, wie auf die Ausscheidung des Kotstickstoffs.

Systematische Untersuchungen über die Angreifbarkeit des Bleies durch das Wasser¹⁾.

Vom

Dozenten Dr. **Stanislav Růžicka**,

Assistenten am Institute.

(Aus dem hygienischen Institute des Prof. Dr. G. Kabrhel in Prag.)

Es ist über die Frage der Angreifbarkeit des Bleies durch Wasser — eine Frage, welche für die Praxis, bezüglich der Verwendung der bleiernen Wasserverteilungsrohren von großer Wichtigkeit ist — schon eine sehr große Litteratur angehäuft worden.

Es wurde diese Litteratur schon einige Male von Anderen zusammengestellt, und seit dieser Zeit ist auf diesem Gebiete meines Wissens wenig Bedeutenderes und Neueres erschienen, so daß ich bezüglich der näheren Angaben auf die erwähnten Abhandlungen verweisen kann²⁾. Ich will hier nur ganz kurz resumieren.

1) Die Schlusssätze dieser Studien sind bereits auf dem internationalen Kongresse für Hygiene und Demographie 1900 vorgetragen worden.

2) Wolffhügel, Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte, II, 1887, (Wasserversorgung und Bleivergiftung. Gutachten über die zu Dessau vorgekommenen Vergiftungsfälle. — Über blei- und zinkhaltige Gegenstände).

Pullmann, Deutsche Vierteljahrsschr. f. öffentl. Gesundheitspflege, 1887. (Zur Frage der Verunreinigung des Wassers durch bleierne Leitungsrohren.)

Man findet in dieser Litteratur bei weitem zum größten Teil bloß Wahrnehmungen über einzelne bestimmte Wässer und auf deren Grundlage gezogene Schlüsse, daß diese oder jene in dem betreffenden Wasser enthaltene chemische Substanz so oder so die Größe des Bleiangriffes beeinflusst. Es ist nun klar, daß solche Schlüsse nicht sehr verläßlich sind, da ja das betreffende Wasser meistens außerdem noch eine ganz große Reihe anderer Substanzen enthält.

Arbeiten, welche sich mit der Prüfung des Einflusses der einfachen Lösungen einzelner chemischer Substanzen beschäftigt hätten, bilden in dieser Litteratur eine ganz geringe Minorität, und keine einzige Arbeit habe ich gefunden, welche sich das planmäßige systematische Studium dieser Frage zur Aufgabe gestellt hätte. Und es ist doch klar, daß eine hinreichende Klärung dieser Frage nur durch solches systematisches Studium erzielt werden kann.

Auf Grund solcher verschiedener Erfahrungen und Experimente — welche jedoch sehr oft an dem ersten Erfordernis einer exakten Versuchsmethode, dem »*ceteris paribus*« erheblichen Mangel litten — sind verschiedene Anschauungen über den Einfluß einzelner chemischer Substanzen auf die Angreifbarkeit des Bleies durch Wasser entstanden, von welchen einige sich ziemlich allgemeiner Anerkennung erfreuen und aus einem Buche ins andere hinüberwandern.

Es sind dies hauptsächlich die Folgenden: Luft befördert die Angreifbarkeit des Bleies. Ebenso heißt es von der freien Kohlensäure und auch von den organischen Substanzen. Mit steigender Härte des Wassers sinkt das Vermögen desselben, Blei anzugreifen. Hierher gehört auch die Anschauung, daß Kalksalze den Angriff des Bleies verhindern.

Ferner findet man oft die Meinung, daß Ammoniumsalze die Zerstörung des Bleies befördern.

Die vorliegende Studie hatte ein systematisches Studium dieser Frage zum Zwecke.

Die Versuchsmethode.

In den Experimenten wurden »Bleirinnen« benutzt, welche durch Aufschneiden einer 2 cm dicken Bleiröhre (Lumen 1,3 cm) der Längenachse nach hergestellt wurden (die Röhre wurde durch den Schnitt der Länge nach halbiert). Die Länge der einzelnen Rinnen betrug $11\frac{1}{2}$ cm.

Die chemische Analyse des Bleirohres ergab fast reines Blei, außerdem wurde nur eine ganz geringe Menge Zinns und kaum nachweisbare Spuren von Eisen gefunden.

Die Versuchsdauer betrug immer — wenn nicht besonders anders angegeben ist — 24 Stunden.

Wo nichts Besonderes angegeben ist, wurde der Versuch auf folgende Art ausgeführt:

Die Bleirinnen wurden mit stark verdünnter Salpetersäure gewaschen, in destilliertem Wasser abgespült, rasch mit einem reinen Abwischlappen abgetrocknet und dann so lange mit einem trockenen Lappen gerieben, bis sie überall blank und glänzend erschienen.

Unterdessen wurde die betreffende Flüssigkeit vorbereitet. Die »entlüfteten« Flüssigkeiten wurden auf folgende Art hergestellt: Die betreffende Lösung wurde in einem Glaskolben bis zum Kochen erwärmt und hierauf in dem mit einem Korke lose verstopften Kolben unter dem Strahle der Wasserleitung bis auf die Temperatur des Wassers schnell abgekühlt. Hierauf wurde die Flüssigkeit vorsichtig, daß keine Luftblasen entstünden, und die Flüssigkeit überhaupt möglichst wenig Gelegenheit hätte, Luft zu absorbieren, in einen vorher mit destilliertem Wasser sorgfältig ausgewaschenen Glascylinder mit eingeschliffenem Glasstöpsel (Höhe des Cylinders im Lumen 12 cm, Durchmesser 4 cm) bis zum Rande eingefüllt, worauf der Stöpsel so aufgesetzt wurde, daß keine Luftblasen im Innern geblieben sind, sondern der ganze Cylinder von der Flüssigkeit erfüllt war. Nachdem dann auch die übrigen Cylinder auf dieselbe Art fertiggestellt worden waren, wurde der Stöpsel schnell abgenommen, zwei Bleirinnen (eventuell nur eine; wo, ist am betreffenden Orte angegeben)

einggelegt und der Stöpsel wieder auf die oben beschriebene Weise aufgesetzt. Die Cylinder wurden dann 24 Stunden in einem Kasten im Dunkeln bei gewöhnlicher Temperatur aufbewahrt.

Nach 24 Stunden wurden die Stöpsel abgenommen und die Bleirinnen mit einer reinen, vernickelten Pinzette schnell herausgenommen. In jeden Cylinder wurde dann etwa 1 ccm verdünnter Salpetersäure hinzugesetzt, die Flüssigkeit in einer Porzellanschale am Wasserbade abgedampft und der Abdampfrückstand zu einem bestimmten Volumen mit destilliertem Wasser aufgelöst. Diese Lösung wurde dann zur colorimetrischen Bestimmung des Bleies benutzt.

Es wurde die Salpetersäure als Zusatz aus folgenden Gründen gewählt: Als Meßflüssigkeit zur colorimetrischen Analyse wurde salpetersaures Blei (0,1 g Blei in 1 l) benutzt, somit war es erwünscht, das nachzuweisende Blei auch in dieser Form zu haben. Allerdings sind nicht alle Verbindungen des Bleies, welche in dem Cylinderinhalte vorkommen könnten, in der Salpetersäure löslich (Sulfate und Chloride nämlich nicht). Der Unterschied aber, welcher durch diesen Umstand zwischen den durch die oben beschriebene Methode gewonnenen Zahlen und den tatsächlich in den betreffenden Flüssigkeiten vorhandenen Bleimengen bewirkt wird, ist — obwohl bei geringeren Konzentrationen der betreffenden Salzlösungen nicht unbedeutend — für unsere Zwecke und unsere Schlüsse keineswegs von entscheidendem Belange, wie einige Kontrollversuche lehren, bei welchen die Menge des in der Flüssigkeit vorhandenen Bleies aufser nach der oben beschriebenen Methode auch noch auf die Art ermittelt wurde, daß als Zusatz Ammoniumtartarat benutzt wurde, welches bekanntlich die Eigenschaft besitzt, auch das Bleisulfat und Bleichlorid in Lösung zu bringen. (Ammoniumtartarat löst zwar wieder das Bleicarbonat nicht auf, diese Verbindung konnte aber bei den Kontrollversuchen nicht im Spiele sein.)

Zu diesem Zwecke wurde folgende Reihe von Experimenten durchgeführt:

Es wurde NaCl- und Na₂SO₄-Lösung benutzt (40 bis 1 1/4-prozentig). Die Untersuchung der Flüssigkeiten auf Blei wurde

folgender Art ausgeführt: Nachdem die Flüssigkeit gut durchgeschüttelt wurde — um den Bodensatz in derselben gleichmäßig zu verteilen —, wurde sie in zwei gleiche Teile geteilt, wovon der eine mittels der gewöhnlichen »Salpetersäuremethode« untersucht wurde, der andere aber nach Zusatz von 2 ccm gesättigter Ammoniumtartaratlösung unmittelbar colorimetriert wurde.

Das Ergebnis zeigt die nachstehende Tabelle:

Konzentration der Lösung in »Härtegraden«	Untersuchungsmethode	Na Cl-Lösung	Na ₂ SO ₄ -Lösung
1 1/4° {	Salpetersäure-Methode	3	1
	Ammoniumtartarat-Methode	4,2	1,44
2 1/2° {	Salpetersäure-Methode	3	1
	Ammoniumtartarat-Methode	3,6	1,44
10° {	Salpetersäure-Methode	1,9	1
	Ammoniumtartarat-Methode	1,92	1,2
40° {	Salpetersäure-Methode	0,6	0,95
	Ammoniumtartarat-Methode	0,6	0,96

Die Konzentration der Salzlösungen ist überall in (deutschen) »Härtegraden« und zwar nicht nur bei den Kalk- und Magnesiumsalzen, sondern auch bei den übrigen, angegeben. Ich habe nämlich zuerst Versuche mit den Kalk- und Magnesiumsalzen gemacht und dann diese Bezeichnungsweise auch auf die anderen Salzlösungen übertragen. Es bezeichnet also z. B.: 5gradige Lösung von Na₂SO₄ soviel, daß dieselbe so viel Na₂O enthält, als der in einer 5gradigen Calciumsalzlösung enthaltenen Menge CaO äquivalent ist.

Um die Beurteilung zu erleichtern, wie großen Mengen von den betreffenden Säuren (in der bei Wasseruntersuchungen üblichen Ausdrucksweise: N₂O₅, Cl, SO₃, CO₂) diese »Härtegrade« entsprechen, habe ich folgende Tabelle berechnet:

1° (deutscher) Härtegrad	entspricht	19,3 mg N ₂ O ₅	in 1 Liter
1°	»	»	12,7 » Cl » 1 »
1°	»	»	14,3 » SO ₃ » 1 »
1°	»	»	7,9 » CO ₂ » 1 »

Es dürften somit — wie jedermann, der sich mit Wasseruntersuchungen einigermaßen beschäftigt hat, wohl zustimmen

wird — grössere Konzentrationen dieser Salze, als bei meinen Experimenten in Anwendung gekommen sind (bis 100°), in Trink- und Gebrauchswässern kaum vorkommen.

Die in den Tabellen angeführten, auf die bei den Experimenten in den Flüssigkeiten gefundenen Bleimengen bezüglichen Zahlen bedeuten Milligramme in der gesamten Flüssigkeit.

Aus der Methode des Bleinachweises ist es ersichtlich, daß durch dieselbe nicht bloß das in der betreffenden Flüssigkeit in Lösung übergegangene Blei, sondern auch das in der Flüssigkeit suspendierte oder als Bodensatz im Cylinder — obschon als Hydrat oder in welcher Form immer — deponierte Metall zum Nachweis gelangte. Obschon es nun sicher ist, daß nicht immer diese ganze Quantität beim Gebrauch solchen Wassers seine schädliche Einwirkung entfalten kann — da im menschlichen Verdauungsrohre nicht alles in dem Wasser vorhandene Blei sich in löslicher Form erhalten oder in lösliche Form übergehen muß — so ist es immer bei solchen Untersuchungen notwendig, die ungünstigsten Verhältnisse zu studieren, also in diesem Falle alles gelöste, sowie auch suspendierte Blei zu berücksichtigen.

Experimente über den Einfluß der Sulfate, Chloride, Karbonate und Nitrate des Calcium, Magnesium, Kalium, Natrium und Ammonium auf die Löslichkeit des Bleies im Wasser.

Calciumsalze.

Konzentration der Lösung in „Härtegraden“	1 $\frac{1}{4}$ °	2 $\frac{1}{2}$ °	5°	10°	20°	40°	100°
Ca SO ₄	1,75	1,3	1,25	1,1	0,9	0,6	1)
Ca Cl ₂	5,4	3,4	3,2	2,2	1,7	0,5	0,1
Ca (NO ₃) ₂	7,4	6,2	7,2	16,3	13,5	7,5	5,5
Ca CO ₃	0,08	0,06	1)	1)	1)	1)	1)
H ₂ O	7,4	5	7,2	7,2	6	4,8	5
(Kontrollproben)							

1) Diese Lösungen konnten nicht hergestellt werden, da soviel Magnesiumkarbonat resp. Calciumsulfat im destillierten Wasser nicht in Lösung ging.

Magnesiumsalze.

Konzentration der Lösung in „Härtegraden“	1 $\frac{1}{4}$ °	2 $\frac{1}{2}$ °	5°	10°	20°	40°	100°
Mg SO ₄	1,4	0,8	0,8	0,3	0,4	0,7	0,8
Mg Cl ₂	5	3,6	2,5	2,4	1,5	1,2	0,8
Mg (NO ₃) ₂	8	7,5	16	17	13	13	10
Mg CO ₃	0,1	0,13	0,12	1)	1)	1)	1)
H ₂ O (Kontrollproben)	5,5	5,5	Die Proben verdorben		6	verdorben	5,7

Natriumsalze.

Konzentration der Lösung in „Härtegraden“	1 $\frac{1}{4}$ °	2 $\frac{1}{2}$ °	5°	10°	20°	40°	100°
Na ₂ SO ₄	1,4	1	0,9	1,2	0,8	0,6	0,3
Na Cl	4,5	4	2,8	2,2	1,6	0,6	0,8
Na NO ₃	5	6	10	7,5	9,5	5,5	3
Na ₂ CO ₃	0,13	0,4(?)	0,13	0,13	0,13	0,13	0,1
H ₂ O (Kontrollproben)	4,5	4,5	5	5,5	6,5	5	6,5

Kaliumsalze.

Konzentration der Lösung in „Härtegraden“	1 $\frac{1}{4}$ °	2 $\frac{1}{2}$ °	5°	10°	20°	40°	100°
K ₂ SO ₄	1	1	1	1,3	verdorben	1,5	1,4
K Cl	4,6	3,3	2,4	2	1	0,6	0,5
K NO ₃	7	10	14,5	15	8	6	verdorben
K ₂ CO ₃	0,06	0,14	0,13	verdorben		0,2	0,12
H ₂ O (Kontrollproben)	5	6	5,5	5,5	8	7	5

1) Diese Lösungen konnten nicht hergestellt werden, da soviel Magnesiumkarbonat im destillierten Wasser nicht in Lösung ging.

Ammoniumsalze.

Da einige Ammoniumsalze (besonders Ammoniumcarbonat) sich schon bei ziemlich niedrigen Temperaturen verflüchtigen, und da somit die Lösungen bei Austreibung der Luft durch Aufkochen ihren Gehalt an diesen Salzen verändern könnten, mußte bei einem Teil der Versuche von den Experimenten mit »luftfreien« Lösungen Abstand genommen und die Experimente mit lufthaltigen Lösungen durchgeführt werden. Ich habe dies so mit dem Ammoniumcarbonat und dann auch mit dem Ammoniumnitrat gethan. Mit dem Sulfate und dem Chloride wurden alle Experimente auf beide Arten durchgeführt.

Ferner soll hier bemerkt werden, daß Experimente mit »100gradigen« Lösungen nicht angestellt wurden.

Konzentration der Lösung in »Härtegraden«		1 $\frac{1}{4}$ °	2 $\frac{1}{2}$ °	5°	10°	20°	40°
(NH ₄) ₂ SO ₄	»luftfrei«	1	1	1	1	0,8	0,8
	lufthaltig	2	1,5	1,5	1,5	1,6	1,8
NH ₄ Cl	»luftfrei«	5	4	3,5	2,5	1,6	0,8
	lufthaltig	9	7	6	4	3	0,8
NH ₄ NO ₃	lufthaltig	15	10	20	40	90	72
(NH ₄) ₂ CO ₃	lufthaltig	0,05	0,05	0,05	0,13	0,15	2,25(?)
H ₂ O	»luftfrei«			5			
	lufthaltig			9			

Aus diesen Experimenten geht betreffs der geprüften Salze klar hervor, daß

1. der Einfluß der im Wasser gelösten Salze auf die Gröfse des Bleiangriffes von der Basis des Salzes soviel wie unabhängig ist, daß vielmehr alle untersuchten Basen sich genau kongruent verhalten.
2. Der Einfluß der im Wasser gelösten Salze auf die Gröfse des Bleiangriffes wird durch die Säure des betreffenden Salzes bedingt, und zwar:

es wird der Bleiangriff durch salpetersaure Salze¹⁾ vergrößert oder wenigstens — bei gewissen Konzentrationen — nicht behindert;

durch die Chloride, Sulfate und Carbonate wird die Gröfse des Bleiangriffes vermindert und zwar in der angegebenen Reihenfolge in steigendem Mafse.

Als kräftigstes Mittel zur Hinderung des Bleiangriffes erscheinen somit die Carbonate, welche außerdem den Vorteil zeigen, daß sie diese Einwirkung schon in verhältnismäßig kleiner Konzentration voll entwickeln, nämlich auch schon bei $1\frac{1}{4}^{\circ}$ und auch noch bei geringerer Konzentration, wie folgende ergänzenden Experimente zeigen:

Konzentration der Lösung in „Härtegraden“	$1/4^{\circ}$	$1/2^{\circ}$	$5/8^{\circ}$	$3/4^{\circ}$	1°	$1\frac{1}{4}^{\circ}$
K_2CO_3	6	4,5	0,9	0,15	0,13	0,13
Na_2CO_3	5,5	4,5	ver- dorben	0,1	0,1	0,13

Kombinierte Salzlösungen.

Um zu studieren, auf welche Art und in welchem Mafse der Einfluß einzelner Salze auf die Gröfse des Bleiangriffes durch die Anwesenheit noch anderer Salze in der Lösung modifiziert wird, habe ich eine weitere Reihe von Experimenten ausgeführt, deren Ergebnisse in der beigefügten Tabelle übersichtlich zusammengestellt sind.

Am gründlichsten habe ich dies rücksichtlich der Beeinflussung anderer Salze in dieser Richtung durch Carbonate, deren Einwirkung durch die vorhergehenden Experimente als bei weitem die größte sich herausgestellt hat, durchgeführt.

1) Es erscheint somit auch in dieser Beziehung der Kontakt des Wassers mit verunreinigtem Terrain verhängnisvoll, insoferne das Wasser in demselben Nitrate aufnimmt.

Die Ergebnisse der in diesen Tabellen ersichtlich zusammengestellten Experimente können folgender Art kurz resumiert werden:

Das **Karbonat**, zur Lösung des Sulfats, Chlorids, Nitrats zugesetzt, hatte immer eine Herabsetzung des Bleiangriffes zur Folge.

Das **Sulfat**, zur Lösung des Chlorids, Nitrats zugesetzt, hatte eine Herabsetzung des Bleiangriffes zur Folge; zum Karbonat aber zugesetzt, hatte es keine Veränderung herbeigeführt.

Das **Chlorid**, zur Lösung des Sulfats, Nitrats zugesetzt, hatte eine Herabsetzung des Bleiangriffes zur Folge; zur Karbonatlösung aber hinzugefügt, hat es in drei Experimenten eine Erhöhung des Bleiangriffes hervorgerufen und in einem vierten Experimente, — bei welchem das Karbonat bedeutend überwog — zeigte es keinen Einfluss.

Das **Nitrat**, zur Lösung des Karbonats, Sulfats, Chlorids zugesetzt, hat immer eine Erhöhung des Bleiangriffes hervorgerufen.

Es ergibt sich somit auch bei diesen kombinierten Lösungen dieselbe aufsteigende Serie — Nitrat, Chlorid, Sulfat, Karbonat — in Bezug auf die Fähigkeit, den Bleiangriff zu beschränken, wie bei den einfachen Salzlösungen.

Da sich die Karbonate durch die oben angeführten Experimente als das wirksamste Mittel zur Hemmung des Bleiangriffes erwiesen, — wie dies auch einigen älteren praktischen Erfahrungen entspricht, — erschien es von Interesse, noch einige nähere Details klarzustellen.

Vor allem sollte sichergestellt werden, was geschieht, wenn das Metall mit immer erneuerter Lösung von Natriumkarbonat in Berührung kommt, ob vielleicht die Menge des in die Flüssigkeit übergehenden Bleies nicht noch weiter abnimmt.

Um dies zu eruieren, habe ich folgenden Versuch ausgeführt: Es wurde ein Liter einer »2 gradigen« Natriumkarbonatlösung

hergestellt, ein Cylinder gefüllt und zwei Bleirinnen eingelegt. Nach 24 Stunden wurde ein zweiter Cylinder mit derselben Lösung angefüllt und die Bleirinnen in denselben aus dem ersten Cylinder übertragen; und so fuhr ich fort bis zum achten Cylinder.

Die colorimetrische Untersuchung ergab folgende Bleimengen in den Flüssigkeiten der einzelnen Cylinder nach Beendigung des Versuches:

Cylinder	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 4	Nr. 5	Nr. 6	Nr. 7	Nr. 8
Bleimenge	0,06	0,05	0,04	0,03	verdorb.	0,02	verdorb.	0,015

Es geht aus diesem Versuche zur Genüge hervor, daß sich die Menge des in die Flüssigkeit übergehenden Metalles vermindert, wenn mit demselben immer neue Lösung in Berührung kommt.

Die nächste Frage war, in welchem Maße das Karbonat diese seine Einwirkung bei Anwesenheit von Luft und dann noch anderer Salze zu entwickeln vermag.

Zu diesem Zwecke wurden folgende Experimente angestellt:

1. Mit einer Lösung von $\text{1} \frac{1}{4}$ Grad NaCl und 2 Grad NaCO_3 .

Cylinder	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 4	Nr. 5	Nr. 6
Bleimenge	0,04	verdorb.	0,02	0,02	0,03	0,025

2. Mit einer Lösung von 5 Grad NaNO_3 und $2 \frac{1}{4}$ Grad Na_2CO_3 . Diese Flüssigkeit wurde aber durch die — um eine gewisse Menge der Flüssigkeit aufzustauen, entsprechend der Länge nach verbogene — Bleirinne (vorher auf die übliche Art gereinigt) aus einem 300 ccm fassenden Schütteltrichter Tropfen für Tropfen (durch Stellung des Hahnes reguliert) fließen gelassen und am anderen Ende in eine vorgelegte Porzellanschale aufgefangen. Jede 300 ccm wurden für sich aufgefangen (Dauer ca. 80 Minuten) und colorimetrisch auf Blei untersucht. (Solche Versuche wurden fernerhin auch mehrere Tage fortgesetzt, so daß natürlich in der Nacht eine Pause eintrat, während welcher die in der Rinne aufgestaute Flüssigkeit stehen blieb und teil-

weise verdunstete; in der Frühe wurde dann das Experiment wieder fortgesetzt.)

Nummer der aufgefundenen Flüssigkeitspartie	Gefundene Bleimenge	
	I. Versuch	II. Versuch
1.	0,16	0,1
2.	0,08	0,04
3.	0,04	0,1
	2stündige Pause.	
4.	0,02	0,06
5.	0,05	0,08
6.	0,04	0,02
	15stündige Pause.	
7.	0,015	0,01
8.	—	0,04
9.	—	0,02
10.	—	verdorbene Probe.
11.	—	0,03.

3. Ein eben solcher Versuch wurde mit einer Lösung von $2\frac{1}{2}$ Grad NaNO_3 und $1\frac{1}{2}$ Grad NaCO_3 durchgeführt. Es wurden in den einzelnen aufgefundenen Flüssigkeitspartien folgende Bleimengen vorgefunden:

1,0

0,15

Pause 95 Minuten.

0,025

0,037

0,013

0,025

Pause 15 Stunden.

Zwei folgende Proben verdorben.

0,015.

4. Mit derselben Lösung wurde ein eben solcher 26 Tage dauernder Versuch angestellt. Die Bleirinne jedoch nach Reinigung auf eine Stunde in 3gradige NaCO_3 -Lösung getaucht. Anfangs wurden alle aufgefundenen Flüssigkeitspartien auf Blei

untersucht, später nur einzelne in größeren Intervallen. Es wurden in denselben folgende Bleimengen vorgefunden:

Datum 27. IV. 0,03

0,02

0,05

Pause 21 Stunden.

» 28. IV. 0,03

0,02

0,03

0,04

0,03

Pause 18 Stunden.

» 29. IV. früh 0,01

Pause 18 Stunden.

» 30. IV. keine Probe untersucht.

Pause 15 Stunden.

» 1. V. keine Probe untersucht.

Pause 15 Stunden.

» 2. V. früh 0,005

Pause 16 Stunden.

» 3. V. keine Probe untersucht.

Pause 15 Stunden.

» 4. V. früh 0,005

Pause 15 Stunden.

Dat. 5. V. u. 6. V. keine Probe untersucht.

Datum 7. V. vormittags 0,007

» 10. V. nachmittags 0,02.

Vom 11. V. früh an wurde eine Lösung von $2\frac{1}{2}$ Grad NaNO_3 und $1\frac{1}{4}$ Grad Na_2CO_3 , also mit einer um $\frac{1}{4}$ Grad geringeren Menge von Na_2CO_3 angewendet:

14. V. früh . . . 0,12

17. V. nachmittags 0,12

22. V. nachmittags 0,35.

Es geht somit aus diesen Experimenten hervor, daß die Menge des in die Flüssigkeit übergehenden

Bleies auch bei freiem Luftzutritt und bei Anwesenheit der Nitrate bis auf sehr geringe Werte herabsinkt, wenn eine genügende Menge von Karbonaten zugegen ist; wenn aber diese sinkt, so steigt sehr schnell die Menge des in die Flüssigkeit übergehenden Metalls.

Experimente über den Einfluß der im Wasser gelösten freien Kohlensäure.

Zu diesem Zwecke wurde folgende Methode in Anwendung gebracht: Die betreffende Lösung (destilliertes Wasser, resp. $1\frac{1}{4}^{\circ}$ Na_2CO_3 — resp. $1\frac{1}{4}^{\circ}$ NaNO_3 — resp. $1\frac{1}{4}^{\circ}$ NaCl — resp. $1\frac{1}{4}^{\circ}$ Na_2SO_4 -Lösung) wurde in drei Cylinder eingefüllt, soviel, daß dieselbe nach Einlegen des Bleies bis ungefähr auf $\frac{1}{2}$ cm zum Rande heranreichte. (Cylinder Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3.) Durch die Flüssigkeit im Cylinder Nr. 2 wurde aus dem Kippschen Apparate ein ziemlich starker Strom Kohlensäure während 5 Minuten durchgetrieben, dann ebenso durch die Flüssigkeit des Cylinders Nr. 3, worauf dann in jeden Cylinder eine Rinne eingelegt wurde. Durch die Flüssigkeit des Cylinders Nr. 3 wurde auch fernerhin und zwar kontinuierlich ganze 24 Stunden ein schwacher Strom Kohlensäure getrieben. Der Cylinder Nr. 1 war somit »kohlen-säurefrei«, der Cylinder Nr. 2 kohlen-säurehaltig und der Cylinder Nr. 3 enthielt fortwährend während des Versuches Überschufs an Kohlensäure.

Es wurden diese Experimente in offenen Cylindern, also bei Luftzutritt, ausgeführt, da es sonst sehr schwierig ist, die Bedingung herzustellen, daß die dritte Flüssigkeit stets Überschufs an Kohlensäure hätte.

Art der Flüssigkeit	Kohlensäure		
	frei	haltig	im Überschuß
H_2O	12	1,3	2,5
$1\frac{1}{4}^{\circ}$ NaNO_3	15	4,5	2,5
$1\frac{1}{4}^{\circ}$ Na_2CO_3	1	1	1
$1\frac{1}{4}^{\circ}$ NaCl	7	1,5	3
$1\frac{1}{4}^{\circ}$ Na_2SO_4	7	1,5	2,3

Es ergibt sich somit aus diesen Experimenten, daß — der allgemein verbreiteten Anschauung ganz entgegengesetzt — freie Kohlensäure nicht nur nicht eine Steigerung des Überganges von Blei in die Flüssigkeit, sondern meistens sogar eine recht bedeutende Verminderung derselben bewirkt. Dies gilt auch für den Fall, wenn die Kohlensäure im Überschufs in der Flüssigkeit aufgelöst ist und zwar für destilliertes Wasser, als auch für verschiedene Salzlösungen.

Experimente über den Einfluß organischer Substanzen auf die Größe des Bleiangriffes.

Diese Frage läßt sich nicht so einfach und klar experimentell bearbeiten, wie es bei den anorganischen Substanzen war. Denn es sind die im Wasser vorkommenden organischen Substanzen bei weitem nicht so gründlich bekannt wie die anorganischen. Ich konnte also bei meinen diesbezüglichen Experimenten die bei den anorganischen Substanzen benutzte Methode, — den Einfluß einzelner wichtigster einfacher chemischer Verbindungen isoliert zu studieren, — nicht gut anwenden.

Es wurde somit folgendes Versuchsverfahren in Anwendung gebracht: Verschiedene, an anorganischen Bestandteilen möglichst arme organische Substanzen wurden einige Tage in mehrere Male gewechselt destillierten Wasser maceriert, um die im Wasser löslichen anorganischen Bestandteile möglichst auszulaugen. Hernach wurde die betreffende ausgelaugte Substanz mit destilliertem Wasser ausgewaschen und dann auf 24 Stunden von neuem in destilliertes Wasser eingelegt. Nach Ablauf von 24 Stunden wurde die Flüssigkeit durch mit destilliertem Wasser ausgewaschene Glaswolle filtriert und das Filtrat, — in welchem die Quantität der organischen Substanzen nach der Methode von Kubel-Tiemann bestimmt worden ist, — zum Experimente benutzt.

Es wurden auf diese Art Macerationen von Grasblättern, Torf, Fischfleisch und dann noch von Rettigblättern untersucht. Die Ergebnisse dieser Versuche sind in der nachfolgenden Tabelle zusammengestellt.

Maceration von	Sauerstoff- verbrauch auf 1 l der Lösung	Gefundene Bleimenge in mg
Grasblättern	1,5	0,75
Dieselbe Lösung 5 mal verdünnt	0,5	9
Rettigblättern	21,5	2
Dieselbe Lösung 5 mal verdünnt	4,5	5
Torf	7,4	18
Dieselbe Lösung 5 mal verdünnt	1,8	16
Fischfleisch	3	6
Dieselbe Lösung 5 mal verdünnt	0,8	6
Kontrollversuch: Das zur Herstellung obiger Lösungen benutzte destillierte Wasser	0,3	9

Um zu eruieren, in welcher Art dieser Einfluss der im Wasser gelösten organischen Substanzen durch die gleichzeitige Anwesenheit anorganischer Salze modifiziert wird, habe ich eine weitere Reihe von Experimenten ausgeführt.

Es wurde wieder auf die oben angeführte Art ein Infus von Torf hergestellt und mit vier Teilen destillierten Wassers verdünnt.

Die Titration nach Kubel-Tiemann ergab wieder 1,8 mg Sauerstoff auf einen Liter.

Aus dieser Flüssigkeit wurden durch Zusatz entsprechender Mengen der Stammlösungen von Natriumkarbonat, -sulfat, -chlorid, -nitrat Lösungen hergestellt, welche die angegebene Menge organischer Substanzen und $1\frac{1}{4}$ Grad von Natriumkarbonat, resp. -sulfat, resp. -chlorid, resp. -nitrat enthielten. Außerdem wurden die entsprechenden Kontrollversuche — Versuche mit den betreffenden Salzlösungen ohne die organischen Substanzen und Versuche mit den Lösungen der organischen Substanzen ohne anorganische Salze — durchgeführt.

Die Ergebnisse sind in der folgenden Tabelle zusammengestellt.

Die in der Lösung enthaltenen Substanzen	Gefundene Bleimenge	Dieselbe Lösung ohne Torfsubstanz.
Torfsubstanzen mit $1\frac{1}{4}$ ° Natriumkarbonat	5,5	5,5
Torfsubstanzen mit $1\frac{1}{4}$ ° Natriumsulfat	6,8	5,3
Torfsubstanzen mit $1\frac{1}{4}$ ° Natriumchlorid	10,5	7,5
Torfsubstanzen mit $1\frac{1}{4}$ ° Natriumnitrat	12,0	11,0
Kontrollversuch mit dem verdünnten Torfinfus allein		10

Maceration von Grasblättern ¹⁾ mit Zusatz einer 1 1/4 ° Härte- graden entspr. Menge von	Gefundene Bleimenge in mg	Kontrollversuche:	
		Wässrige Lösung einer 1 1/4 ° entspr. Menge v.	Gefundene Bleimenge in mg
Natriumkarbonat	0,3	Natriumkarbonat	3,25
Natriumsulfat	5,0	Natriumsulfat	5,0
Natriumchlorid	5,5	Natriumchlorid	5,0
Natriumnitrat	8,0	Natriumnitrat	15,0
Kontrollversuch: Dieselbe Maceration von Gras- blättern ohne Zusatz .		0,69 mg Blei.	

Experimente über den Einfluss der Luft auf die Größe des Bleiangriffes im Wasser.

Es wurden 5/4 gradige Lösungen von Na_2CO_3 , NaCl , Na_2SO_4 und NaNO_3 angewendet und gleichzeitig ein Kontrollversuch mit dem destillierten Wasser angestellt. Der Versuch wurde so ausgeführt, daß jede von diesen Flüssigkeiten aufgeköcht, schnell abgekühlt und in zwei Cylinder eingefüllt wurde, von denen der eine — nach Einlegen der Bleirinnen — »ohne« Luftzutritt, der andere »mit« Luftzutritt aufbewahrt wurde. Die Resultate sind in der folgenden Tabelle übersichtlich zusammengestellt.

5/4 gradige Lösung von	»ohne Luft- zutritt«	»mit Luft- zutritt«
Natriumkarbonat	0,13	1,3
Natriumsulfat	1,25	5,5
Natriumchlorid	4,0	8,0
Natriumnitrat	7,0	11,5
Kontrollversuch: Destilliertes Wasser	7,0	11,5

Diese Experimente zeigen von neuem, daß die allgemein behauptete begünstigende Einwirkung der Luft auf die Größe des Bleiangriffes sowohl im destillierten Wasser als auch in verschiedenen Salzlösungen existiert und eine bedeutende Vergrößerung des Bleiangriffes herbeiführt.

1) Sauerstoffverbrauch (nach Kubel-Tiemann) 1,7 mg auf 1 l.

Wie aus der Tabelle zu ersehen ist, ist auch bei Luftzutritt das Karbonat das mächtigste Mittel zur Herabsetzung der Größe des Bleiangriffes. Folgende Versuche zeigen, daß bei einer Konzentration von 2 »Härtegraden« dieses Salz die Einwirkung der Luft völlig aufzuheben vermag (im destillierten Wasser).

Lösung von Natriumkarbonat	»ohne Luft- zutritt«	»mit Luft- zutritt«
1,25 gradig	0,08	0,85
1,6 »	0,06	0,38
1,8 »	0,06	0,10
2 »	0,06	0,06
3 »	0,06	0,06
5 »	0,08	0,08
10 »	0,08	0,08

Es seien hier noch zwei wichtige Beobachtungen angeführt:

1. Wie bereits erwähnt, bildet sich bei diesen Experimenten in den Flüssigkeiten oft eine weißliche Trübung, welche nach einiger Zeit in Form eines weißlichen Pulvers zum Boden sinkt. Dies ist schon früheren Beobachtern zur Kenntnis gekommen; es besteht dieses Pulver nach Angabe der Autoren aus Bleihydrat und Bleikarbonat. Dem entspricht auch sein Verhalten der Salpetersäure gegenüber, in welcher es sich augenblicklich auflöst; dies geschah auf gleiche Art bei allen von mir durchgeführten Experimenten, welche Salzlösung immer angewandt wurde. Die Menge dieses Sedimentes steht in gerader Proportion zur Menge des in der Flüssigkeit überhaupt konstatierten Bleies. — Solche weißliche Trübung, von demselben Verhalten, bildet sich auch in bloßem destilliertem Wasser (auch bei »Abwesenheit der Luft«).
2. In Karbonatlösungen — soweit dieselben genügend konzentriert sind, wenigstens $\frac{3}{4}$ Härtegrad bei einer »luftfreien« und wenigstens 2 Härtegrade bei einer »lufthaltigen« Lösung — bildet sich auf der glänzenden Oberfläche des eingetauchten

Bleistückes in kurzer Zeit (ca. 1 Minute) ein feiner bläulicher Anflug, welcher nach Herausnahme des Bleistückes aus der Lösung nicht einmal durch ziemlich starkes Reiben mit einem Abwischlappen entfernt werden kann. Ähnliche Anflüge entstehen in Sulfat- und Chloridlösungen — obwohl erst bei höheren Konzentrationen derselben —, diese können aber leicht mittels des Abwischlappens weggewischt werden.

Wenn man zu alledem noch die bekannte Thatsache, daß das Bleikarbonat im Wasser fast völlig unlöslich, das Bleisulfat sehr wenig löslich, das Bleichlorid etwas mehr löslich und das Bleinitrat sehr leicht löslich ist; und wenn man endlich noch hinzunimmt, daß, neuesten Anschauungen gemäß, Salze in der Lösung zum Teil in dissociiertem Zustande sich befinden, nämlich zum Teil in freie Säure und freie Base zerlegt, so übergeht man sehr leicht zur folgenden sehr wahrscheinlichen Hypothese, welche eine ungezwungene Erklärung des verschiedenartigen Verhaltens der Karbonate, Sulfate, Chloride und Nitrate in der Lösung dem Blei gegenüber gibt.

Es ist nämlich auf Grund der angeführten Thatsachen und der eben erwähnten Hypothese sehr wahrscheinlich, daß der Sachverhalt im ganzen ungefähr der folgende ist: In allen wässerigen Lösungen, ähnlich wie im bloßen destillierten Wasser (welches aber angeblich Luft, resp. Sauerstoff enthalten muß), löst sich von der Oberfläche des Bleies Bleihydrat (Bleikarbonat?) in Form eines feinen Pulvers ab. Wenn außer dem Wasser noch ein Salz zugegen ist, so verbindet sich die durch Dissociation frei gewordene Säure mit den oberflächlichsten Teilchen des Bleistückes zum betreffenden Salze. Ist dieses Salz im Wasser löslich, so bleibt die Oberfläche des Bleistückes immer frei und der Einwirkung der Lösung zugänglich, so daß sich eine bedeutende Menge jener Pulverteilchen ablösen kann; wenn das auf der Oberfläche des Bleies entstandene Salz aber unlöslich oder schwer löslich

ist, so bleibt es auf der Oberfläche in Form eines feinen Überzuges haften, welcher — vorausgesetzt, daß die betreffende Säure in genügender Menge vorhanden ist — die Metalloberfläche vor jener Einwirkung des Wassers schützt.

Ähnliches kann auch von Lösungen organischer Substanzen als wahrscheinlich angenommen werden, denn auch bei diesen wurde in meinen Experimenten dasselbe Verhältniß zwischen der Menge des Sedimentes und des nachgewiesenen Bleies beobachtet.

Die eben dargelegte Hypothese hat viel Wahrscheinliches in sich, und obwohl ihre experimentelle Verfolgung interessante Ergebnisse in der angedeuteten Richtung verspricht, habe ich sie, da sie sich auf das Gebiet der reinen theoretischen Chemie bezieht, vorläufig nicht weiter verfolgt.

Ich will am Ende noch einmal alle Schlufssätze meiner Studien übersichtlich zusammenstellen:

I. Einfache Lösungen anorganischer Salze im destillierten Wasser.

1. Der Einfluß der im Wasser gelösten Salze auf die Gröfse des Bleiangriffes ist von der Basis des Salzes soviel wie unabhängig, es verhalten sich vielmehr alle untersuchten Basen (K_2O , Na_2O , CaO , MgO , $(NH_4)_2O$) völlig gleich.

2. Der Einfluß der im Wasser gelösten Salze auf die Gröfse des Bleiangriffes wird durch die Säure des betreffenden Salzes bedingt und zwar

es wird der Bleiangriff durch salpetersaure Salze vergrößert oder wenigstens — bei gewissen Konzentrationen — nicht behindert;

durch die Chloride, Sulfate und Karbonate wird die Gröfse des Bleiangriffes vermindert und zwar in der angegebenen Reihenfolge in steigendem Mafse.

II. Kombinierte Salzlösungen.

Das **Karbonat**, zur Lösung des Sulfats, Chlorids, Nitrats zugesetzt, hatte immer eine Herabsetzung des Bleiangriffes zur Folge.

Das **Sulfat**, zur Lösung des Chlorids, Nitrats zugesetzt, hatte eine Herabsetzung des Bleiangriffes zur Folge; zum Karbonat aber zugesetzt, hat es keine Veränderung herbeigeführt.

Das **Chlorid**, zur Lösung des Sulfats, Nitrats zugesetzt, hatte eine Herabsetzung des Bleiangriffes zur Folge; zur Karbonatlösung aber hinzugefügt, hat es in drei Experimenten eine Erhöhung des Bleiangriffes hervorgerufen, und in einem vierten Experimente, — bei welchem das Karbonat bedeutend überwog, — zeigte es keinen Einfluss.

Das **Nitrat**, zur Lösung des Karbonats, Sulfats, Chlorids zugesetzt, hat immer eine Erhöhung des Bleiangriffes hervorgerufen.

Es ergibt sich somit auch bei diesen kombinierten Lösungen dieselbe aufsteigende Serie — Nitrat, Chlorid, Sulfat, Karbonat — in Bezug auf die Fähigkeit, den Bleiangriff zu beschränken, wie bei den einfachen Salzlösungen.

III. Kommt Blei mit immer neuen Portionen einer Karbonatlösung in Berührung, so sinkt die Menge des an die Flüssigkeit abgegebenen Metalls.

IV. Bei stetiger Erneuerung derselbst unter freiem Luftzutritt stehenden und Nitrate enthaltenden Lösung sinkt die Menge des an dieselbe abgegebenen Metalls bis auf sehr geringe Werte, wenn eine genügende Menge von Karbonaten zugegen ist; wenn aber diese sinkt, so steigt sehr schnell die Menge des in die Flüssigkeit übergehenden Metalls.

V. Freie, in der Lösung enthaltene Kohlensäure bewirkt — der allgemein verbreiteten Anschauung ganz entgegengesetzt — eine, meistens sogar recht bedeutende

Verminderung des Bleiangriffes und zwar auch dann, wenn sie im Überschufs vorhanden ist (sowohl in destilliertem Wasser als auch in verschiedenen Salzlösungen).

VI. Durch die Anwesenheit organischer Substanzen wird der Bleiangriff nicht allgemein erhöht (Macerationen von Grasblättern, Rettigblättern, Fischfleisch haben eine Erniedrigung, Macerationen von Torf eine Erhöhung hervorgerufen und zwar sowohl im destillierten Wasser als auch in Lösungen anorganischer Salze).

VII. Als das mächtigste Mittel zur Hemmung des Bleiangriffes erschienen unter den untersuchten Substanzen die Karbonate, die Kohlensäure (und der Grasblätteraufgufs).

Endlich bestätigen die Experimente die allgemein bekannte Thatsache, daß bei Luftzutritt der Bleiangriff unter allen Umständen stark erhöht wird.

**Über den Anteil, den die Milch an der Verbreitung der
Tuberkulose nimmt,
mit besonderen Untersuchungen über die Milch des Paduaner
Marktes.**

Von

Dr. C. Tonzig,

Assistent.

(Aus dem hygienischen Institut der kgl. Universität Padua. Direktor: Prof.
A. Serafini.)

Es ist nunmehr experimentell erwiesen, daß die Milch tuberkulöser Kühe den Bacillus der Tuberkulose enthalten, und daß sich vermittelst derselben und ihrer Derivate diese Krankheit verbreiten kann.

Die Litteratur über diesen Gegenstand wird jeden Tag reicher an Arbeiten, so daß es zu lang werden würde, wenn wir hier alle nennen würden. Ich beschränke mich darauf, an einige derselben zu erinnern, um den Lesern vor allen Dingen ins Gedächtnis zurückzurufen, daß, wenn es außer Zweifel ist, den Kochschen Bacillus, sobald dieser von tuberkulösen Kühen ausgeschieden wird, in der Marktmilch finden zu können, seine Häufigkeit doch in sehr verschiedenem Grade in den verschiedenen Orten, an denen die Untersuchungen ausgeführt wurden, beobachtet wurde.

Nach den Untersuchungen von Friis¹⁾ zu Kopenhagen, welcher die Tuberkulose bei Kaninchen mit 14% der ins Peritoneum eingepfunden

1) Zeitschr. f. Tiermedizin, 1893 (s. Annales de l'Institut Pasteur, 1893).

Milchproben hervorrief, und jener von Zoëborbekoff¹⁾ zu St. Petersburg, der mit der Milch dieser Stadt die Tuberkulose in 9,19% der Probe hervorbrachte, sehen wir dagegen bei den in Berlin von Obermüller²⁾ vorgenommenen Untersuchungen ein positives Resultat für die Tuberkulose mit 61% der Proben, während Petri³⁾ mit Berliner Milch aus anderen Quellen sie nur in 14% der Proben fand, und Rabinovitsch⁴⁾ in der Milch des gleichen Ortes, wieder anderer Proben, den spezifischen Bacillus in 28 von 100 Fällen antraf.

Ernst und Peters⁵⁾, welche ihre Untersuchungen im Auftrage der Landwirtschaftlichen Gesellschaft von Massachusetts vornahmen, fanden, daß 3% der Milchproben der Stadt Boston Tuberkulose ergaben. Piazza in Buenos-Aires⁶⁾, welcher seine Versuche an der Milch jenes Ortes vornahm, hatte die Tuberkulose in 20% der eingepfunden Proben. Kanthack und Sidney-Sladen⁷⁾ fanden, daß 9 von 16 Molkereien Milch in den Handel brachten, welche im stande war, die Tuberkulose hervorzurufen. Ascher erzielte mit der Milch zu Königsberg⁸⁾ die Tuberkulose in 5,8% der Proben. Uhl jedoch, welcher die Milch des Gießener Marktes geprüft hatte, war vor diesen Autoren immer zu einem negativen Resultat gelangt⁹⁾.

In Italien war es Montefusco¹⁰⁾, der zu Neapel 1893 mit der Einimpfung von 59 Proben zu keinem einzigen Tuberkulose-Falle gelangte. Cappelletti¹¹⁾, welcher 1895 die Milch von Padua studierte und 27 Proben ebensovielen Meerschweinchen einimpfte, hatte ebenfalls ganz und gar negative Resultate. Ebenso waren auch die Ergebnisse von Fiorentini und Parietti¹²⁾ mit der Milch von Pavia, und diejenigen von Brazzola¹³⁾ mit der Milch des Marktes von Bologna.

Massone¹⁴⁾ hingegen stellte mit der Milch von Genua in 9% der untersuchten Proben die Gegenwart des Tuberkelbacillus fest.

1) Thèse de Saint-Petersbourg, 1893 (s. Revue d'Hygiène, 1895, p. 932).

2) Hygienische Rundschau, 1895, Nr. 19, S. 877.

3) Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamt, 1898, Bd. XIV.

4) Zeitschr. f. Hygiene, Bd. XXVI, S. 90.

5) Medical Record, 6. April 1895.

6) Sobre la leche y la manteca que se despachan en al mercado de la Plata. Tipografía de la escuela de artes y oficios. La Plata 1899.

7) The Lancet, 1899, p. 74. s. Revue d'Hygiène, 1899, p. 843.

8) Zeitschr. f. Hygiene u. Infektionskrankh., 1899, Bd. XXXII, S. 329.

9) Zeitschr. f. Hygiene u. Infektionskrankh., 1892, Bd. XII, S. 475.

10) Die »Annali d'Igiene sperimentale«, 1893, vol. III, p. 315.

11) L'ufficiale sanitario, 1896.

12) Giornale della R. Società Italiana d'Igiene, Vol. IV, Nr. 7, 8, p. 199.

13) Accademia delle Scienze dell' Istituto di Bologna. Versammlung vom 8. Mai 1898 (Auszug).

14) Annali d'Igiene sperimentale, 1897, Vol. VII, p. 329.

Gino de Rossi¹⁾ infizierte mit 27 Milchproben von Pisa nicht ein einziges Meerschweinchen mit Tuberkulose.

Rondelli²⁾ brachte in Turin die Tuberkulose nur mit 2% der Proben hervor. Dr. Marcone³⁾ berichtete nach Wiederholung seiner Versuche mit der Milch des Marktes von Neapel an den in jener Stadt im Laufe dieses Jahres abgehaltenen Kongress gegen die Tuberkulose, daß er mit 6 von 26 Proben (25%) Tuberkulose erzielt habe.

Santori⁴⁾ konnte mit der Marktmilch der Stadt Rom in den Meerschweinchen die Tuberkulose im Verhältnis von 6% der studierten Proben feststellen.

Um die beachtenswerte Verschiedenheit in den erlangten Resultaten, sei es bei den verschiedenen Forschern in den verschiedenen Städten, sei es bei den verschiedenen Forschern am gleichen Orte, so z. B. den zuerst von Obermüller und dann von Petri und Dr. Rabinovitsch in Berlin erlangten, sowie denjenigen von Montefusco und Marcone in Neapel, zu erklären, ist teils der Umstand anzusehen, daß die verschiedenen Beobachter zum Teil Milch ganz verschiedener Herkunft untersucht haben, teils die Differenz der Untersuchungsmethoden und zuweilen direkt die Mangelhaftigkeit derselben, sowie die Kargheit der ausgeführten Proben angenommen wurden. Und hierauf ist auch Bezug genommen worden, um die negativen Resultate erklären zu können, die man an Plätzen erhielt, wo der Milchmarkt den Anforderungen der Hygiene nicht entspricht und wo an tuberkulösen Milchkühen kein Mangel sein kann, da man sie in den Schlachthäusern antrifft.

Da diesen Erwägungen auch die von Cappelletti in diesem Institut vorgenommenen Untersuchungen unterstellt werden konnten, hielt ich es für geboten, dieselben wiederaufzunehmen, um zu sehen, ob der Tuberkelbacillus wirklich in der Milch von Padua so selten ist, wie es nach jenen Untersuchungen erscheint, was von großer Wichtigkeit für diese Stadt ist, welche nach den statistischen Bulletins der Todesursachen als die unter den

1) L'industria della produzione del latte in Pisa sotto il punto di vista igienico. Rivista d'Igiene e sanità pubblica, 1897, p. 747.

2) Rivista d'Igiene e Sanità pubblica, 1898, p. 873.

3) La Riforma Veterinaria. Napoli 1900, Jahrg. III, Nr. 10 u. ff.

4) Annali d'Igiene sperimentale, 1900, vol. X, p. 301.

italienischen Städten am meisten von der schrecklichen Geißel betroffene erscheint (siehe nachstehende Tabelle) und hinsichtlich der Tuberkulosesterblichkeit unter die bedeutendsten Städte des Auslandes eingereiht werden kann.

Tabelle I.

Stadt	Jahres- durch- schnitt	Todesfälle an allgemeiner Tuberkulose u. ihren lokalen Manifestation. auf 10000 Ein- wohner	Stadt	Jahres- durch- schnitt	Todesfälle an allgemeiner Tuberkulose u. ihren lokalen Manifestation. auf 10000 Ein- wohner
Padua . .	1893—98	40,5	Florenz . .	1897—98	30,1
Bologna . .	„	33,8	Alessandria . .	„	26,2
Mailand . .	„	30,7	Venedig . .	„	30,1
Genua . .	„	29,5	Ferrara . .	„	22,6
Rom . . .	„	29,0	Verona . .	„	27,3
Turin . . .	„	23,3	Brescia . .	„	30,7
Neapel . .	„	28,6	Messina . .	„	18,2
Pisa . . .	1897—98	34,1	Catania . .	„	15,2

Aber auch eine andere Thatsache hat mich getrieben, mit meinen vorliegenden Untersuchungen zum Studium der ernsten Frage der Ausbreitung der Tuberkulose vermittle der Milch beizutragen. Niemand kann gegenüber dem Faktum, daß sich der Tuberkelbacillus in der Milch vorfindet, leugnen, daß diese dem, welcher sie trinkt, die Tuberkulose zuführen könne; es ist jedoch notwendig zu studieren, und zwar mit Hilfe der Statistik einerseits und der Experimentalversuche andererseits, welchen Anteil die Milch in Wirklichkeit an der Ausbreitung der Tuberkulose hat. Es ist notwendig, dies kennen zu lernen, weil nach Feststellung der Thatsache, daß die Kühe mittels der Milch die Tuberkulose auf den Menschen übertragen können, die Logik zu prophylaktischen Maßnahmen drängt, welche den Züchtern und Eigentümern von Rindvieh sehr unangenehm und kostspielig werden können und folglich der Industrie des Milchbetriebes Schaden zuzufügen vermögen. Diese Sache ist, immer natürlich unter Rücksicht auf die höheren Anforderungen des öffentlichen Wohles, solange als möglich zu vermeiden, sei es im Hinblick aufs private wie aufs öffentliche Interesse. Und das auch schon

darum, weil die in dieser Beziehung getroffenen rigorosesten Mafsregeln zugleich mit der Schädigung für die Industrie selbst auch überflüssig für die öffentliche Gesundheit erscheinen können, wie Dr. Gualdi beim jüngst zu Neapel stattgefundenen Tuberkulose-Kongress zur Evidenz darzulegen vermochte. Er hat darauf aufmerksam gemacht, dafs in Rom nach Ausschluss aus den Milch-Züchtereien von allen Kühen, welche auf das Tuberkulin reagiert hatten und nach Übergabe an die Abdeckereien von all' dem für die Ausbreitung der Tuberkulose gefährlichen Fleisch nach vier Jahren sich keine erhebliche Variation im Prozentsatz der Mortalität an diesem Übel ergab.

Von Einigen ist unter Sammlung statistischer Daten darauf hingewiesen worden, dafs in ~~der~~ ^{der} ~~größte~~ ^{größte} Milchverbrauch besteht, auch die größte Tuberkulose-Sterblichkeit vorhanden ist. G. Ruata veröffentlichte i. J. 1898¹⁾ zum Zwecke, den beträchtlichen Anteil der Milch an der Entwicklung der Tuberkulose-Krankheit zu zeigen, die nachfolgende Tabelle, in der er die statistischen Angaben der an verbreiteter Tuberkulose und ihren lokalen Manifestationen in einigen Provinzen Italiens, wo der Milchverbrauch beachtenswert ist, Gestorbenen (so die Provinzen der Lombardei, des Piemont und der Emilia) mit anderen gegenüberstellte, wo der Verbrauch an Kuhmilch gering oder vollständig von dem der Ziegenmilch ersetzt ist. Die Daten wurden von Ruata in der Statistik der Todesursachen von 1895 und 1896 gesammelt, welche seitens des Centralbureaus für Statistik Veröffentlichung fand.

(Siehe Tabelle II auf S. 51.)

Aber so gewissenhaft auch diese Untersuchungen sind, so vermögen die Daten dennoch nicht die Frage zu entscheiden, weil es einerseits nicht schwierig ist, nachzuweisen, dafs die Tuberkulose gleichermaßen verbreitet ist dort, wo der Milchverbrauch gering ist, als wie dort, wo er beträchtlich ist; und andererseits ist es eine Thatsache, dafs jene Tuberkuloseform, welche besonders von der Milch hervorgebracht werden kann,

1) La salute pubblica, 1898, p 139

jene ab ingestis ist, welche, wie man annehmen muß, sich hauptsächlich als *Tabes meseraica* manifestiert.

Tabelle II.

Provinzen, wo der Verbrauch bedeutend ist	1895	1896	Provinzen, wo der Verbrauch gering ist oder fehlt	1895	1896
Como	26,0	26,6	Perugia	16,8	17,2
Bergamo	22,3	21,3	Aquila	18,8	18,1
Brescia	20,6	21,0	Chieti	17,4	18,2
Pavia	17,2	17,0	Teramo	17,8	14,1
Piacenza	22,0	23,8	Foggia	16,7	17,0
Reggio	22,3	20,3	Lecce	18,4	19,5
Modena	21,6	22,6	Benevento	12,0	12,0
Parma	25,6	21,7	Potenza	10,7	11,3

Außerdem darf nicht vernachlässigt werden, mit diesen Daten das Resultat in Beziehung zu bringen, das in den verschiedenen Städten von den verschiedenen Forschern mittels der bakteriologischen Untersuchung der Milch im besonderen Hinblick auf den Tuberkelbacillus erzielt wurde, oder wenigstens die Resultate, welche, in Ermangelung dieser Analysen, sich mit den anatomisch-pathologischen Beobachtungen im Hinblick auf die Tuberkulose an den Rindern in den Schlachthäusern ergaben.

Eine vergleichende Studie dieser Art kann m. E. beträchtlich zur Erkenntnis beitragen, welchen Anteil man der Milch bei dem epidemiologischen Studium der Tuberkulose zuschreiben hat, und deshalb habe ich geglaubt, sie zur Kenntnis der Hygieniker bringen zu müssen.

* * *

Vor allen Dingen habe ich eine Serie von Untersuchungen anstellen wollen, die einerseits das Studium der Methode zeigen sollen, welcher man bei der Suche nach dem spezifischen Bacillus der Tuberkulose in der Milch zu befolgen hat, anderseits aber, nach Erkennung der geeignetsten Methode, auf Vermehrung der Zahl der Milchproben des Marktes von Padua, wie sie früher von meinem Vorgänger, Dr. Cappelletti, untersucht wurden, hinstreben.

Um die Methode zu studieren, habe ich mich vor allen Dingen mit direkten Experimenten überzeugen wollen, wie sich die Mikroorganismen in der Milch verteilen, wenn diese der Centrifugation unterworfen wird, nachdem ja schon Scheurlen¹⁾ zuerst gezeigt hat und andere ihm später bestätigten, daß die Mikroorganismen im allgemeinen und diejenigen der Tuberkulose im besonderen, in einer Milch, welche der Centrifugation unterzogen wird, nicht auf den Grund des Gefäßes gehen, sondern zum großen Teile mit den Fettkügelchen an die Oberfläche kommen, während nur ein kleiner Teil zu Boden sinkt. Zu diesem Behufe bediente ich mich der kräftigen Centrifuge unseres Institutes, welche den Cylindern ca. 6000 Umdrehungen in der Minute verleiht, und unterstellte der Centrifugierung eine Milchprobe, von der ich mit einer zweckmäßigen Verdünnung in keimfreiem Wasser die bakteriologische quantitative Untersuchung gemacht hatte. In gleicher Weise vorgehend, habe ich dann das Fett, das Serum und den Bodenniederschlag nach der Centrifugation analysiert, wobei ich die folgenden Resultate erlangte:

Für die gesamte Milch	. .	Keime	3 600	per ccm
Fürs Fett	»	10 220	» »
Fürs Serum	»	302	» »
Für den Bodensatz	. .	»	215	» »

In einer zweiten Probe hatte ich fürs Fett und fürs Serum die Entwicklung von zahllosen Kolonien und mit dem Bodensatz 234 125 Keime per ccm.

Diese Experimente bestätigen daher die Resultate der früheren Autoren. Dieselbe Bestätigung ergab sich mir aus der Thatsache, daß alle Meerschweinchen, die ich mit der Mischung von Fetten dreier Proben zu dem Zwecke, den ich weiter unten klarlegen werde, einimpfte, an heftigster Peritonitis zu Grunde gingen. Das überzeugte mich von der Notwendigkeit, außer dem Bodensatz auch das Fett zum Einimpfen zu benutzen, wie ich's in der

1) Arbeiten aus dem Kais. Gesundheitsamte, Bd. VII, 1891.

That in meinen Experimenten mit Milchproben von Padua in verschiedenster Weise in Praxis bestätigt fand.

Die Proben wurden in Halbliterflaschen gesammelt, die bei trockener Wärme von 150° durch 20 Minuten sterilisiert worden waren und von ihnen wurden die in einer ersten Serie gebrauchten in den verschiedenen Milchhandlungen und bei den Milchverkäufern gesammelt, von denen ich nähere Angaben erlangen konnte; diejenigen einer zweiten Serie wurden erlangt, indem die nach Hause zurückkehrenden Milchmänner an verschiedenen Stadthoren erwartet wurden und die in ihren Recipienten nach dem Verkauf zurückgebliebene Milch gesammelt wurde; eine dritte Serie endlich kam dadurch zu stande, daß Milchproben von den Händlern entnommen wurden, welche zu früher Morgenstunde an den verschiedenen Stadthoren anlangten.

Da die Möglichkeit, mittels der besonderen Färbung mit Sicherheit die Anwesenheit der Tuberkelbacillen in der Milch feststellen zu können, ausgeschlossen ist, wie dies Massone¹⁾ zu Genua, Adami und Martini²⁾ während ihrer Beobachtungen an als tuberkulös erkannten Milchkühen mit der Tuberkulinprobe in der Experimentalstation von Outremont P. Q. und neuerdings der Dr. Santori³⁾ zu Rom gezeigt haben, griff ich zur Peritoneal-Inoculation der Meerschweinchen mit den verschiedenen, durch Centrifugation gesonderten Teilen der Milch. Dies Verfahren hat den beachtenswerten Nachteil, daß die in der Milch befindlichen Mikroorganismen eine rapide Infektion des Peritoneums und Tod des Tieres herbeiführen können, bevor das Ergebnis der unternommenen Probe abgewartet werden kann. Dies ergibt sich nicht nur, wenn sich in der Milch virulente Keime vorfinden, sondern auch, wenn einige von ihnen, welche gewöhnlich nicht dazu zu rechnen sind, durch die gleichzeitige Injicierung mit dem Fett der Milch eine außer-

1) Bereits cit. Arbeit.

2) Report on Observation made upon the cattle at the Experimental Station at Outremont P. Q. recognized to be tuberculous by the tuberculin test. Ottawa, 1899.

3) Cit. Arbeit.

ordentliche Virulenz erlangen. Diese Thatsache ist von Hermann und Morgenroth¹⁾, sowie von Wegner, Gravitx u. A. festgestellt worden, welche, indem sie ins Peritoneum von Meerschweinchen nichtpathogene Mikroorganismen mit keimfreier Butter gemischt einimpften, den Tod der Tiere schnell eintreten sahen.

Nach Ansicht einiger wäre es daher nützlicher, die verschiedenen Komponenten der Milch in das subkutane Bindegewebe von Meerschweinchen einzupflegen. Bei dieser Methode hat man andererseits den Nachteil, eine kleine Quantität Material injizieren zu müssen und dadurch die Möglichkeit der Ansiedlung der Tuberkelbacillen zu verringern, wenn diese in der Milch, die unseren Versuchszwecken untersteht, in sehr geringer Zahl vorhanden sind. Immerhin bei Erwägung, daß nicht alle Meerschweinchen in der Folge an akuten Infektionen zu Grunde gehen, wie dies außer aus meinen auch aus den Experimenten sehr vieler Autoren hervorgeht, und ferner erwägend, daß durch die inokulierte Quantität sich eine größere Wahrscheinlichkeit exakter und positiver Resultate unter den überlebenden ergibt, habe ich bei meinen Untersuchungen die endoperitoneale Inokulation in Gebrauch genommen.

Nachdem die in oben erwähnter Weise gesammelten Milchproben schnell ins Laboratorium getragen worden, wurde eine jede von ihnen im Verhältnis von 50 ccm pro Probe in 4 dicke und starke sterilisierte Versuchstuben verteilt und dann der Aktion der Centrifuge Vittoria durch 10 Minuten und bei einer Geschwindigkeit von ca. 4000 Umdrehungen in der Minute unterstellt.

Nach Entfernung der Eprouvetten von der Centrifuge wurde aus jeder von ihnen das Fett mit einem sterilisierten Platinalöffel gesammelt und in eine sterilisierte Petrische Schale gethan. Der Bodensatz wurde durch Dekantierung des Serums und Waschung der Eprouvette mit sterilisiertem Wasser in Mengen von 2—3 ccm gewonnen, bis das am Grunde ange-

1) Hygienische Rundschau, 1898, Nr. 2, S. 1081.

sammelte Material sich niederzuschlagen begann. Darauf wurde die Flüssigkeit in eine andere geeignete Schale gegossen.

In der ersten Versuchsreihe, die mit der in den Viehhaltungen und bei den Milchhändlern in der Stadt eingeholten Milch vorgenommen wurde, fand die Einimpfung der Meerschweinchen separat mit dem Fett sowie dem Niederschlag oder auch einer Mischung von Niederschlag und Fett nach allen Normen der Technik statt und die inokulierte Quantität jedes dieser Teile wechselte zwischen 10 und 15 ccm. Da jedoch alle nur mit Fett inokulierten Meerschweinchen in den ersten 48 Stunden an heftigster Peritonitis zu Grunde gingen, so beschränkte ich mich bei den anderen zwei Versuchsreihen, d. h. jenen, für die die aus den Rückständen der Rezipienten gesamten Milchproben sowie jene, die den Milchverkäufern bei ihrem Eintritt in die Stadt entnommen wurden, zur Verwendung gelangten, auf die gemeinsame Inokulation des Niederschlages und Fettes und zwar auf die Injizierung von je 2 Meerschweinchen per Probe.

Die Meerschweinchen wurden insgesamt nach ihrem Tode sezirt und die einen längeren Zeitraum als 200 Tage überlebenden zwecks Sezierung getötet. Methodischerweise machte ich bei jedem die makroskopische Untersuchung zugleich mit der bakterioskopischen Erforschung des pathologischen Materiales, und in jenen Fällen, in denen ich mich gegenüber pathologischen Erscheinungen fand, welche auch nur entfernt Verdacht auf Tuberkulose ergaben, schritt ich auf folgende Weise zur Nachforschung nach dem spezifischen Mikroorganismus.

Vor allen Dingen bereitete ich von dem verdächtigen und mit der gebotenen Technik gesammelten Material Kulturen auf allen Nährböden (Gelatine, Agar, Bouillon, Blutserum und glycerinisiertem Agar), wobei ich für die Serum- und Glycerinagar-Kulturen die für diejenigen des Tuberkelbacillus nötigen Vorichtsmaßregeln in Anwendung brachte. Das Material selbst wurde ins subkutane Gewebe der linken Schenkel von 2 Meerschweinchen inokuliert und schließlic unterm Mikroskop mit der spezifischen Färbung des Kochschen Bacillus (Ziehl-Gabbetsche Methode) sowie mit der einfachen Färbung untersucht. Am Ende

wurde das, was vom Gewebe oder Knötchen überblieb, in Alkohol verhärtet und daraufhin mit dem Mikroskop studiert, wobei für die Durchschnitte ausser den übrigen auch die besondere Färbung (Methode Zielh-Gabbet) gehandhabt wurde.

Diese Handlungsweise ist für die Feststellung der Tuberkulose in den inokulierten Meerschweinchen nicht überflüssig, ja selbst für die Ergebnisse der Nachforschungen verschiedener Autoren heutzutage unentbehrlich geworden. In der That — Petri¹⁾ und später Rabinowitsch²⁾ haben es klargestellt — genügt der einfache Charakter des Widerstandes gegen die Entfärbung mit Mineralsäure nicht, denn es sind gegenwärtig auch ausser den Tuberkelbacillen noch solche bekannt, die sich hinsichtlich der Färbung gerade so verhalten wie der Kochsche. Ausserdem ist es nicht möglich, anzunehmen, daß es sich wirklich um Tuberkulose handle, auch wenn solche den Säuren widerstehenden Bacillen sich in anatomisch-pathologischen Formen vorfinden, welche einige Ähnlichkeit mit der echten tuberkulären Form haben. In solchen Fällen können etliche anatomische Differential-Kennzeichen zwischen der Pseudotuberkulose und der wahren Tuberkulose von Nutzen sein, aber sie reichen nicht aus. So würden die Knötchen der wahren Tuberkulose in den umliegenden Geweben mehr infiltriert sein als jene der Pseudotuberkulose, welche sich leicht entkernen lassen. Ausserdem läßt sich unter dem Mikroskop bei den ersten Studien der wahren Tuberkulose die Infiltration der Leukocyten mit polymorphem Kern beobachten, unter denen die specifischen Bacillen bemerkbar sind, und die nach und nach einen wahren Knoten bilden, um den sich epithelioide Elemente und Zellen von endothelialelem Charakter ablagern. Die Knötchen, welche sich bei der Pseudotuberkulose bilden, haben hingegen eine vorwiegend fibröse Struktur, aus Bindegewebe gebildet, das sich um ein Centrum nekrotischer Natur ablagert.

Da es jedoch Fälle gibt, in denen die histo-pathologische Forschung wegen der vorgeschrittenen Entartung des Gewebes

1) Zeitschrift f. Hygiene etc., Bd. XXVI, S. 90.

2) Hygienische Rundschau, 1897, S. 811, Nr. 17, 15. August.

unmöglich ist, ergibt sich alsdann die Notwendigkeit, zur Inokulation des verdächtigen Materiales unter die Haut anderer Meerschweinchen zu schreiten, da man die Reproduktion des Prozesses im Falle von Pseudotuberkulose nicht hat.

In meinen Untersuchungen habe ich keine dieser Proben in den Fällen, die mir einigen Zweifel erwecken konnten und die, wie man sehen wird, wenige waren, vernachlässigt.

Noch einer andern Erwägung habe ich Raum zu geben und das ist die, daß bei der endoperitonealen Inokulation aufser den Meerschweinchen, welche, wie man weiß, in den ersten 24 bis 48 Stunden zu Grunde gehen, andere innerhalb der ersten 2 Wochen sterben. Ist es annehmbar, daß man in diesen Fällen Daten haben kann, welche uns berechtigen, Tod durch Tuberkulose anzuerkennen oder auszuschließen? Ich habe in der Litteratur keine Fälle gefunden, in denen der Tod durch experimentelle Tuberkulose in weniger als 15 Tagen erzielt wurde, und glaube, daß man dies höchstens dann haben kann, wenn man eine Inokulation mit großen Quantitäten Reinkultur ins Blut vornimmt. Mit der Inokulation der Milch hingegen kann sich das nicht ereignen; und aufserdem wäre es sehr schwierig, sicher abschätzen zu können, ob in solcher Epoche im toten Tiere sich tuberkulöse Läsionen zu zeigen beginnen, weil aufser dem Reste die größeren Läsionen, die im Peritoneum von den anderen Mikroorganismen der Milch hervorgebracht sind, sich als solche präsentieren, welche jene sicherlich noch geringen Läsionen verdecken, die der Kochsche Bacillus in so kurzer Zeit hervorruft. Es ist deshalb logisch, aus der Zahl der Versuche diejenigen auszuschließen, welche mit Proben gemacht wurden, die den Tod der Tiere in einem Zeitraume von weniger als 15 Tagen zur Folge hatten.

Ich habe 46 Milchproben zum Versuch gestellt, mit denen ich 103 Meerschweinchen inokulierte. Von diesen wurden 9 mit einer Mischung von Fetten inokuliert und, wie ich schon gesagt habe, starben alle an heftigster Peritonitis innerhalb längstens 48 Stunden. Diese dienten als Beweis für die beschriebene Verteilung der Mikroorganismen, welche sich

bei der Centrifugation der Milch vollzieht und dafür, daß das Fett von dieser den Mikroorganismen eine verstärkte Virulenz verleiht.

Von den anderen 94 überlebten 63 die 15 Tage und diese sind daher die einzigen, welche uns für die specielle Forschung von Nutzen sein können; und aus dem gleichen Grunde darf man nur 38 von den 46 inokulierten Proben in Betracht ziehen, da nur für 38 sich Meerschweinchen ergaben, welche die 15 Tage überlebten.

In keinem der inokulierten und toten oder getöteten (nach der oben erwähnten Zeit) Meerschweinchen habe ich Tuberkelbacillen angetroffen.

Wenn ich also bis jetzt meinen Experimenten diejenigen des Dr. Cappelletti anreihe, so muß man sagen, daß die an 74 Milchproben des Marktes von Padua vorgenommene Untersuchung niemals Tuberkulose ergeben hat. Und bei Ausschluss derjenigen meiner Proben, in denen der Versuch durch den schnellen Tod der Tiere mißglückte, bleiben 66 für die Tuberkulose inaktive Milchproben.

Durch bakteriologische Untersuchungen habe ich feststellen können, daß der schnelle Tod des Meerschweinchens von diffuser oder lokalisierter peritonealer Infektion gegeben war, hervorgebracht wird von Varietäten vom *B. coli*, vom *B. lactis aërogenes*, von *Staphilococcus aureus* und *albus*. Diese Keime waren zuweilen allein, zuweilen vereint. An Zahl vorwiegend waren die Infektionen von *B. coli* und *coliformi*. Es kommen dann nach Häufigkeit in der Reihenfolge die Infektionen von *Streptococcen*.

Aus mehr oder minder großen und mehr oder minder zahlreichen Peritoneal-Abscessen habe ich fünfmal den Milchsäure-Bacillus isoliert, den ich wegen seiner Form und Unbeweglichkeit, wegen seiner kulturellen Eigenschaften und schließlich, weil er die Milch schnell zum Koagulieren brachte, als solchen ansah.

Ich traf niemals Formen von Pseudotuberkulose an, wie sie von Petri zuerst und von anderen nach ihm beobachtet wurden, d. h. Knötchenformen, in deren Innern sich mit Leichtigkeit der

von Petri beschriebene oder ein anderer diesem ähnlicher Bacillus vorfindet. In einigen Meerschweinchen habe ich winzige knötchenförmige Abscesse vereinzelt oder gehäuft oder zwischen den Seiten des Mesenteriums oder in der Schichte der Leber oder des subkutanen Bindegewebes angefundene. Solche Knötchen waren von den tuberkulären sehr verschieden und in einigen Fällen gehörten sie schnell gestorbenen Meerschweinchen an, während ich von ihnen häufig den *B. coli* und in anderen Fällen Eiter-Staphylococcen oder in seltenen Fällen den *B. lactis aërogenes* isolierte.

Die Versuche, welche ich ausgeführt habe, dienen einerseits dazu, die von Cappelletti erhaltenen Resultate zu bestätigen, denen von einigen mangelhafte Methode vorgeworfen worden war, obschon die Centrifugation und Sedimentation der Milch und die Inokulation des Sediments und Fettes in die Peritonealhöhle der Meerschweinchen, wie sie Cappelletti gebrauchte, auch von allen anderen Autoren in Gebrauch genommen worden waren, welche positive Resultate wenigstens für eine gewisse Anzahl von Proben erhalten haben. Andererseits bestätigen die Schlüsse desselben, daß die Milch des Marktes von Padua hinsichtlich der Tuberkulose wenig gefährlich ist.

* * *

Ohne zum entscheidenden, die Gegenwart der Tuberkelbacillen in der Milch eines gegebenen Marktes zeigenden Experimente zu greifen, können wir auch annähernd aus der Kenntnis der Häufigkeit der Tuberkulose in den geschlachteten Kühen, immer vorausgesetzt, daß die zum Schlachthaus gelangenden Kühe von derselben Rasse derer seien, die in einer Lokalität die Milch liefern, und daß sie auch der gleichen Region entstammen, Schlüsse ziehen.

Die Experimente, welche bis jetzt betreffs der Möglichkeit des Austrittes der spezifischen Bacillen in der Milch in Beziehung zur Entwicklung und Lokalisation der Tuberkulose in den Milchkühen gemacht worden sind, entscheiden nichts für

die gegenteiligen Resultate, welche von den verschiedenen Untersuchungen erzielt wurden. Ich möchte nicht weiter auf die bereits bekannten und negativen Noccards und anderer, noch auch auf jene positiven Bangs verweisen, welcher immerhin zum Schluß kam, daß nur zuweilen die Milch tuberkulöser Kühe den specifischen Bacillus enthalten kann, auch wenn die Euter kein Zeichen der Tuberkulose darbietet; die letzten, welche die vorliegende Frage studierten, waren die Rabinowitsch und Kempner¹⁾, welche mit der Milch von Kühen, die aufs Tuberkulin reagierten, ohne sichtbare äußere Euter-Läsionen zu haben, die Tuberkulose in 66 von 100 Fällen erzielten; ferner Ostertag²⁾, welcher bei Einimpfung der gleichen Qualität Milch, welche von 50 Kühen herstammte, in 51 Meerschweinchen die Tuberkulose nur in einem Meerschweinchen antraf; Ravenel M. P.³⁾, welcher, indem er die Milch von Kühen in den oben citierten Konditionen mischte, die Tuberkulose in 15 vom Hundert der Fälle erhielt; Adami und Martin⁴⁾, die schon weiter vorn citiert wurden, und die ihre Arbeit mit den Worten schliessen, daß die Bacillen der Tuberkulose selten in der Milch von Kühen mit nicht evidenter Euter-Tuberkulose oder bei solchen, die auf die Tuberkulin-Probe reagieren, erscheinen, und daß die Milch dieser Kühe und in diesen Fällen nicht immer die Tuberkulose hervorbringt. Schließlich erhielt auch Ascher⁵⁾ zu Königsberg, welcher wiederholt die Milch von 7 Kühen, die aufs Tuberkulin reagiert hatten, einimpfte, bei den Versuchstieren niemals die Tuberkulose.

Diesen Untersuchungen könnte man die Beobachtung von Roger und Garnier⁶⁾ anreihen, welche mit der aseptisch von

1) Deutsche mediz. Wochenschrift, 25. Mai 1899.

2) Ostertag, Zeitschrift f. Fleisch- und Milchhygiene, 1899.

3) Ravenel, M. P., Hygienische Rundschau, 1900, S. 217.

4) Adami und Martin, cit. Arbeit.

5) Ascher, Zeitschr. f. Hygiene u. Infektionskrankh., 1899, Bd. XXXII, S. 329, cit. Arbeit.

6) Roger et Garnier, Bacille de Koch dans le lait d'une femme tuberculeuse. Semaine Médicale, 28 Février 1900, p. 77.

einer an Tuberkulose gestorbenen Frau — obschon die sorgfältige anatomisch-pathologische Beobachtung der Mammele die Krankheit in diesem Organ nicht aufzuweisen vermochte — entnommenen Milch die Tuberkulose in zwei Meerschweinchen erzielten, unter gleichzeitiger Beobachtung, daß der Sohn dieser Frau, welchen sie nur zwei Tage am mütterlichen Busen gesäugt hatte, im Alter von sechs Monaten an Tuberkulose verschied. Viele andere klinische und experimentelle Facta sprechen indessen (Acland, Koch, Bollinger, Fede N.) dafür, daß dieses und einige andere Vorkommnisse, die sich in der Litteratur verzeichnet finden können, eine große Seltenheit der Übertragung der Tuberkulose auf das Kind mittels der Milch von tuberkulöser Säugerin darstellt.

Wir müssen also annehmen, daß nicht immer die der Euter-Läsion ermangelnden tuberkulösen Kühe zur Hervorbringung der Krankheit geeignete Milch geben können; ja man kann sogar sagen, daß sie dies nur selten thun; und der größere Teil der Forscher, unter ihnen auch Koch, sind der Meinung, daß der Durchgang der Keime in der Milch sich gewöhnlich nur in Fällen von Euter-Läsionen ergebe, und sie betrachten die gegen teiligen Facta als Ausnahmen oder solche, die von nicht immer gut bekannten oder erforschten pathologischen Konditionen her rühren. Nun bieten aber gemäß den Statistiken der Tierärzte nur höchstens 5 oder 6 % der tuberkulösen Kühe Euter-Läsionen. Wenn, wie dies aus den Statistiken des Schlachthauses von Padua resultiert, nur 3 Prozent der geschlachteten Kühe die Tuberkulose zeigen, so ergibt sich, daß ca. 2 vom Tausend in Padua durch die Eutertuberkulose gefährlich sind.

In Mailand dürfte die Statistik der Kühe mit Euter-läsionen auf 6 pro Tausend der geschlachteten ansteigen in Ansehung des Umstandes, daß das Verhältnis der tuberkulösen Kühe jenes Schlachthofes 10 vom Hundert beträgt; und daher wäre, während auch mit diesen Beobachtungen die Milch zu Padua als wenig gefährlich bezeichnet werden kann, wie dies die direkte bakteriologische Forschung zeigt, in Mailand hingegen die Gefahr größer.

In Neapel weist nach der von Spatuzzi¹⁾ dem in jener Stadt abgehaltenen Antituberkulose-Kongress vorgelegten Relation 1% der im Schlachthof getöteten Tiere Zeichen von Tuberkulose auf und daher wäre die Gefahr in jener Stadt um so geringer, weil nur 0,6 oder 0,7 per Mille der Kühe die Eutertuberkulose aufzuweisen vermögen, was bis zu einem gewissen Punkte besser die negativen Resultate Montefuscos als die vorhin erwähnten von Marconi rechtfertigen würde.

* * *

Die bis jetzt direkt an den Milchproben des Marktes in Italien vorgenommenen Untersuchungen sind diejenigen von Cappelletti und die meinigen zu Padua, Montefusco und Marccone zu Neapel, Massone zu Genua, Rondelli zu Turin, Santori zu Rom, und indem man sie in Beziehung zu den Ergebnissen der die Tuberkulose betreffenden Statistiken bringt, lassen sie sich in die nachstehende Tabelle zusammenfassen:

Tabelle III.

Städte	Tuberkulose-Todesfälle auf 10 000 Einwohner		Todesfälle an Tabes meseraica auf 10 000 Einw.		Prozentsatz der als zur Hervorbringung der Tuberkulose geeignet befundenen Proben und Namen der Experimentatoren
	Jahre	Durchschnitt	Jahre	Durchschnitt	
Padua .	1893—98	40,5	1892—97	3,21	Tonzig und Cappelletti 0.
Genua .	„	29,7	1891—99	1,51	Massone 9%.
Bologna .	„	30,1	1891—97	0,96	Brazzola 0.
Neapel .	„	32,2	1895—99	5,87	Montefusco 0.
Neapel .	„	32,2	„	5,87	Marccone 25%.
Turin .	„	23,3	1890—96	0,95	Rondelli 2%.
Mailand .	„	30,1	1891—94	4,15	—
Rom .	„	27,7	1893—98	2,70	Santori 6%.
Pisa .	„	36,7	„	3,11	De Rossi 0.

In Mailand wurde die Milch des Marktes noch nicht wie in den andern Städten untersucht; jedoch der hohe Prozentsatz der Rindertuberkulose, den man, wie vorhin gezeigt, in jenem Schlachthof hat, läßt vermuten, daß die Milch auch verhältnismäßig infiziert ist.

1) Relazione del Congresso contro la tubercolosi tenuto in Napoli dal 25—28 aprile 1900. Sezione I, seduta del 26 aprile ore 14. Riforma medica 1900, volume II.

Man sieht nun aus dieser Tabelle, daß die Verbreitung der Eingeweide-Tuberkulose nicht immer mit dem Ergebnis der bakteriologischen Untersuchung übereinstimmt; weil, wenn sie gering zu Bologna und zu Turin ist, wo die Gegenwart des Tuberkelbacillus in der Milch noch nicht oder nur in geringen Verhältnissen konstatiert wurde, dieselbe hingegen sich als bedeutend in Rom erweist, wo der Tuberkelbacillus nur in 6 vom Hundert der studierten Proben gefunden wurde, und bedeutender noch in Pisa und noch mehr in Padua, wo die vielfältigen und in ganz verschiedenen Epochen von zwei Forschern ausgeführten Untersuchungen des Tuberkelbacillus in der Milch negativ ausfielen. Und wenn sie anderseits ziemlich groß in Genua ist, wo der Tuberkelbacillus in 9 vom Hundert der untersuchten Proben angetroffen wurde, und sehr groß in Mailand, wo man annehmen kann, daß die Milch sehr infiziert sei, da die Sterblichkeit an Tuberkulose bei den dort geschlachteten Kühen beträchtlich ist; die Sterblichkeit an *Tabes meseraica* ist sehr hoch in Neapel, wo wir einerseits das negative Resultat Montefuscos und die dem entsprechende Seltenheit der Tuberkulose in den geschlachteten Kühen haben, und anderseits den sehr beschränkten Gebrauch, den man in jener Stadt von der Kuhmilch macht, wo diese außerdem oft genug von der Ziegenmilch ersetzt wird. Und wenn man auch die jüngst von Marconi erhaltenen Resultate in Rechnung stellt, welche, wenn in Gegensatz zu denen Montefuscos, sowie auch im Widerspruch mit den Statistiken jenes Schlachthofes sind, haben wir, wenn wir pflichtgemäß das Mittel zwischen den Ergebnissen der beiden Experimentatoren ziehen, ein Verhältnis von ca. 13 pro Hundert; welches (unter Beiseitelassung des besagten geringen Milchverbrauches) nicht zur Erklärung der hohen Sterblichkeit an *Tabes* genügen würde (5,89 pro 10000 Einwohner), wenn man in Erwägung zieht, daß man mit der Prozentualität von 9 vom Hundert zu Genua nur zu 1,51 Mortalität gelangt.

Und das, was sich aus dieser Tabelle ergibt, findet auch eine Bestätigung in der Verbreitung der *Tabes meseraica* in Italien, wie sie sich aus den Statistiken der Todesursachen

in Italien darstellt. Gemäß diesen statistischen Daten hat man in der That das Ergebnis, daß die mesenterische Tuberkulose allgemein da mehr in Provinzen verbreitet ist, wo der Nährgebrauch der Milch sehr beschränkt ist und wo meist in den wenigen Fällen, in denen man trinkt, hauptsächlich Ziegenmilch in Frage kommt, als in anderen Provinzen, wo von diesem Nährmittel reicher Gebrauch gemacht wird und wo man besonders Kuhmilch trinkt. Das ist in der That klar in der nachstehenden Tabelle erwiesen. In ihr finden sich zur Seite der Daten für die allgemeine Tuberkulose und ihre lokalen Manifestationen jene der *Tabes meseraica* nicht nur für dieselben Provinzen, wie sie in der vorhin erwähnten Tabelle Ruatas angegeben wurden, sondern auch dieselben für einige andere Provinzen und alle sind das Mittel von jenen, welche ich aus der Statistik der Todesursachen in den Jahren 1897—98 gezogen habe.

Die fettgedruckten Namen sind Provinzen, wo der Milchverbrauch beträchtlich ist; die übrigen sind Provinzen, wo der Verbrauch sehr gering ist und zumeist Ziegenmilch betrifft, und die Nummern drücken das Verhältnis zu 10000 Einwohnern aus.

Tabelle IV.

Provinz	Todesfälle an zerstreuter Tuberkulose und ihren lokalen Manifestationen	Todesfälle an <i>Tabes meseraica</i>	Provinz	Todesfälle an zerstreuter Tuberkulose und ihren lokalen Manifestationen	Todesfälle an <i>Tabes meseraica</i>
Como . . .	24,20	2,76	Foggia . .	15,86	4,66
Bergamo . .	22,10	4,12	Lecce . .	18,92	6,11
Brescia . .	20,14	2,62	Benevento	12,00	3,62
Pavia . . .	16,21	1,95	Potenza .	11,00	2,60
Piacenza .	18,22	1,99	Neapel . .	18,71	4,80
Reggio Emilia	18,10	2,16	Girgenti .	13,51	1,99
Modena . .	21,30	2,88	Palermo .	13,93	1,86
Parma . . .	21,15	2,20	Catania .	9,01	1,98
Perugia . .	17,05	3,34	Messina .	12,16	1,52
Aquila . .	18,90	5,42	Campobasso	14,21	4,35
Chieti . . .	18,40	6,42	Bari . . .	16,28	7,32
Teramo . .	14,31	3,45	Avellino .	11,38	5,18

Schlüsse.

1. Sowohl die direkte bakteriologische Untersuchung als auch die Ergebnisse der Statistiken des Gemeindeschlachthofes ermächtigen zu der Annahme, daß die Anwesenheit des Tuberkelbacillus in der Milch des Marktes von Padua, welche unter den italienischen Städten das traurige Primat der Tuberkulose hat, außerordentlich selten ist.

2. Das Ergebnis der Suche nach dem Tuberkelbacillus in der Milch entsprach nicht immer in jenen Städten Italiens, wo bisher solche Untersuchung vorgenommen wurde, der Verbreitung der Eingeweide-Tuberkulose, d. h. jener Form, welche am allerleichtesten sich aus Nahrungsmitteln ergeben kann.

3. Aus den Statistiken ersieht man, daß die Eingeweide-Tuberkulose dort nicht stärkere Verbreitung hat, wo der Verbrauch der Milch, und speziell der Kuhmilch, größer ist, noch dort, wo die Gesamtsterblichkeit für alle Tuberkuloseformen höher ist. Diese fehlenden Beziehungen zwischen der Gesamtsterblichkeit an Tuberkulose und Sterblichkeit an Eingeweidetuberkulose dienen unter anderem auch zur Entfernung des Zweifels, daß in jenen Orten, wo der Verbrauch an Milch gering oder gleich Null ist, die Häufigkeit der Eingeweidetuberkulose von der Infektion mit der Milch tuberkulöser Mütter herrühren könne, ein Zweifel, der sich aus der Thatsache ergeben könnte, daß sowohl in jenen Orten, wo die absolute oder neben der Muttermilch aus- hilfsweise künstliche Milchzufuhr häufig ist, als auch in jenen, wo dies selten ist, die Intestinaltuberkulose besonders häufig in den frühesten Lebensperioden ist und schnell mit dem Ansteigen des Alters abnimmt.

4. Wenn man diesem allen nun pfügt, daß trotz Ausschlusses aller Kühe, die auf das Tuberkulin reagiert hatten, aus den Kuhhaltungen, in Rom sich nach vier Jahren keinerlei Variation im Prozentsatz der Tuberkulosesterblichkeit (Gualdi) ergab, so resultiert, daß, wenn schon nicht die Gefahr geleugnet werden kann, welche aus der möglichen Anwesenheit des Tuberkelbacillus in

der Milch herrührt, doch diese, gewiß zu schätzbarem hygienischen Zwecke, übertrieben worden ist.

5. Wenn man außerdem erwägt, daß die Marktmilch das Ergebnis der Mischung der Milch von verschiedenen Kühen eines der verschiedenen Ställe ist, und daß die kaum aus dem Organismus getretenen Tuberkelbacillen sich zumal bei der Temperatur der Umgebung nicht vermehren, so schließt man, daß durch die Verdünnung, die in dieser Weise die etwa mit Kochschen Bacillen infizierte Milch erleidet, die Gefahr geringer ist, als sie in Wirklichkeit erscheint. Und solche Gefahr verringert sich vor allen Dingen darum, weil die Infektion durch die Verdauungswege nach nahezu einstimmiger Anschauung schwieriger ist; und zweitens weil gegenwärtig vielleicht mehr als die Hälfte der Milch nach erfolgtem Kochen verbraucht wird, wie dies in vielen Privathäusern, in den Cafés und in fast allen Kollektivbehausungen (Konvikten, Hospitälern, Waisenhäusern u. ä.) der Fall ist.

Auf jeden Fall, soviel man die Gefahr der Übertragung der Rindertuberkulose auf den Menschen auch übertrieben heißen möge, zumal an gewissen Orten, besteht dieselbe dennoch in ernster Weise, wenn man für lange Zeit immer die Milch ein und derselben Kuh zu sich nimmt. Und aus diesem Grunde muß einerseits eine rigoröse sanitäre Überwachung für den Handel obwalten und anderseits ein Interesse seitens der Ärzte, Lehrer und Munizipalbehörden für eine Propaganda, welche auch im Hinblick auf andere mögliche Infektionen darauf abzielt, daß die Milch nie anders als nach einem Abkochen von wenigstens 10 Minuten genossen werde.

So rigoros nun auch die sanitäre Überwachung sei, so glaube ich im Anschluß an meine vorliegende Studie nicht, daß sie sich bis zu Mafsregeln zu erstrecken habe, welche sehr belästigend und kostspielig werden können und deshalb der Rinderzucht schädlich werden, ohne doch, wie sich in Rom zu ergeben scheint, für die öffentliche Gesundheit einen wirklichen und beachtenswerten Fortschritt zu ergeben. Und wenn man auch nie aufhören darf, den Rindviehzüchtern alle jene Mittel anzu-

raten, die, auch in ihrem Interesse, dazu dienen, die Tuberkulose von ihren respektiven Herden fernzuhalten, eine Sache, die, wie es scheint, in Dänemark Erfolg gehabt hat, so genügt es nach meiner Meinung, sich auf die Überwachung der Ställe der Milchkühe in der Gemeinde zu beschränken, in denen sich der Gemeindetierarzt, der sie häufig zu besuchen hat, mit jedem diagnostischen Mittel von der Gesundheit der einen oder andern Kuh, die verdächtige Symptome darbietet, überzeugen und diejenigen ausscheiden kann, die sich ihm als tuberkulös ergeben.

Über die Verbreitung und künstliche Übertragung der Vogelmalaria.

Von

Dr. von Wasielewski,
Stabsarzt.

(Aus dem hygienischen Institut der Universität Berlin.)

Unter den malariaähnlichen Parasiten der Vögel darf *Cytosporon malariae* in erster Linie das Interesse der Ärzte beanspruchen. Die Ähnlichkeit der Morphologie und Biologie der Gattung *Cytosporon*¹⁾ mit der beim Menschen schmarotzenden Gattung *Plasmodium* ist so weitgehend, daß die genaue Kenntnis einer Gattung für die Erforschung der anderen die besten Anhaltspunkte bietet. Führt doch auch der von Rofs erbrachte Nachweis, daß die Gattung *Cytosporon* durch eine *Culex*-art von kranken auf gesunde Vögel übertragen werden kann, zu der Entdeckung, daß die Malariaparasiten des Menschen durch Mücken der Gattung *Anopheles* verbreitet werden. Für Forschungs- und Lehrzwecke wird deshalb die gründliche Kenntnis dieser Vogelblutschmarotzer noch lange Zeit große Bedeutung behalten, besonders in den Ländern, in welchen das Auftreten der Malariainfektion beim Menschen zu den Seltenheiten gehört.

Auf die große Ähnlichkeit und die nahe Verwandtschaft dieser Parasitenformen zuerst nachdrücklich hingewiesen zu haben, ist das Verdienst Danilewsky's. Wenn es ihm auch nicht gelang, die mannigfaltigen Stadien der beobachteten Blutschmarotzer richtig zu kombinieren, so enthalten seine Veröffent-

1) Dieser Name, welcher zuerst von Danilewsky angewandt wurde (*Annales de l'Institut Pasteur*, Bd. V), besitzt vor der Bezeichnung *Proteosoma* die Priorität.

lichungen zahlreiche wichtige Beobachtungen, deren Bedeutung und Exaktheit zum Teil erst jetzt größerem Verständnis begegnen. Glücklicher waren in dieser Beziehung Grassi und Feletti, von welchen diese Parasiten zur Gattung *Haemamöba* gerechnet wurden, ein Name, der nach zoologischen Nomenklaturregeln als Synonym zu *Plasmodium* fortfallen muß. Ihre Untersuchungen ermöglichten die Trennung dieser Schmarotzer von der anscheinend viel verbreiteteren Parasitengattung *Haemoproteus* (Synonym: *Halteridium*).

Durch einen Irrtum Labbé's ist die Bezeichnung *Haemoproteus* (Kruse) als synonym mit seinen beiden Gattungen *Halteridium* und *Proteosoma* aufgefaßt worden. Davon kann meines Erachtens nicht die Rede sein.

Eine Besichtigung der von Kruse (1890) seiner Abhandlung beigefügten Tafel zeigt keine einzige Parasitenform, welche für die von Danilewsky (1891) als *Cytosporon*, von Grassi und Feletti (1890) als *Haemamöba*, von Labbé (1894) als *Proteosoma* ausführlich beschriebenen Parasiten charakteristisch wäre. Dagegen stimmen die vorzüglich ausgeführten Abbildungen sämtlich mit dem typischen Befund bei *Halteridium* überein; vor allem lassen sie alle den Kern des roten Blutkörperchens in seiner normalen Stellung in der Längsachse und wachsen neben dem Kern bis zur Länge des roten Blutkörperchens aus, während für *Cytosporon* die Verdrängung des Kernes und die Lagerung an einem Pol der Wirtszelle sowie die kugelige oder polygonale Form auch bei den erwachsenen Individuen die Regel ist. Schließlich konnte Kruse bereits die Entstehung der beweglichen Würmchen im Präparat beobachten, ein Vorgang, der ihm in seiner Bedeutung nicht klar war, aber ebenfalls dafür spricht, daß die von ihm untersuchten Schmarotzer mit der Gattung *Halteridium* und nicht mit der Gattung *Cytosporon* identisch sind. Denn wie Koch ausdrücklich hervorhebt und wie ich nach zahlreichen Versuchen bestätigen kann, gelingt es nur bei der ersten, nicht aber bei der letztgenannten Gattung, die Befruchtung und ihr Ergebnis, nämlich die Entstehung der beweglichen Ookineten im Präparat zu beobachten. Deshalb muß auch der von Kruse 1890 geschaffene Name *Haemoproteus* wieder für die später durch Labbé (1894) als *Halteridium* bezeichneten Parasiten verwendet werden.

Verbreitung von *Cytosporon malariae*.

Über die Verbreitung dieser Schmarotzer in der Vogelwelt gibt Labbé (1899, S. 80) eine Zusammenstellung der bis zum Jahre 1897 einschliesslich veröffentlichten Funde. Danach sind die Parasiten in Italien bei Turmfalken (*F. tinnunculus*), Bussard (*Buteo vulgaris*), Krähen (*Corvus cornix*), Sperlingen (*Passer domesticus*, *P. montanus*, *P. hispaniolensis*), Lerchen (*Alauda arvensis*), Tauben (*Columba livia*); in Frankreich bei Finken (*Fringilla coelebs*) und Feldlerchen (*Alauda arvensis*) beobachtet worden. Seine Angabe, dass sie auch in Deutschland (Weimar) beim Bussard (*Buteo buteo*) vorkommen, findet in den wohl allein in Betracht kommenden Veröffentlichungen L. Pfeiffer's keine Bestätigung; dieser Autor stellt vielmehr ausdrücklich fest, dass es ihm nie gelungen sei, die Gänseblümchenformen der Blutschmarotzer aufzufinden (L. Pfeiffer, Protoz. Krankh. ed. 2. p. 89). Diese für die Bestimmung der Parasiten neben der charakteristischen Kernverdrängung hauptsächlich massgebenden Stadien, sind auch bei anderen von Labbé angeführten Wirtstieren nicht beschrieben. So geht aus den Beschreibungen von Grassi und Feletti deutlich hervor, dass sie bei der Haustaube (*Columba livia*) nur den *Haemoproteus danilewskyi* gefunden haben, während es als mindestens zweifelhaft bezeichnet werden muss, ob der von ihnen bei der Rohrweihe (*Circus aeruginosus*) und beim Würger (*Lanius collurio*) gefundene Parasit zur Gattung *Cytosporon* zu rechnen ist. Ebenso konnte ich eine deutliche Schilderung einer Infektion mit *Cytosporon* bei *Falko tinnunculus* (Rom), *Lanius excubitor*, *L. rufus*, *L. minor*, *Pernis apivorus*, *Pandion haliaetus*, *Milvus migrans*, *Asio otus*, *Colaeus monedula* in der von Labbé citierten Litteratur nicht finden.

Ziemann (1898) konnte bei seinen Blutuntersuchungen die hier in Frage kommenden Parasitenformen, welche er (a. a. O. Seite 109) als Typus C bezeichnet, in Deutschland (bezgl. auf Helgoland) nicht nachweisen, hat dieselben dagegen einmal in Pavia bei einem Kirschkernbeißer (*Coccothraustes vulgaris*) und zweimal in Crema bei Grünlingen (*Chloris chloris*) festgestellt.

Koch (1899) hat in Italien die Parasiten aufer bei Sperlingen beim Stieglitz (*Fringilla carduelis*) nachgewiesen; offenbar handelte es sich auch bei den von Frosch in deutschen Sperlingen gefundenen Parasiten um dieselbe Infektion. Ruge (1901) teilte mit, daß es ihm gelungen sei, in Sperlingen, welche bei Weisensee gefangen waren, häufig, bis zu 30% der gefangenen Tiere, die Parasiten zu beobachten.

Die von Frosch und Ruge mitgeteilten Fälle von Cytoporon-Infektion scheinen in der That die ersten zu sein, welche in Deutschland zur Veröffentlichung gelangten. Es ist deshalb wohl nicht überflüssig, darauf hinzuweisen, daß das Vorkommen der Parasiten in Deutschland weder so selten, noch auf Sperlinge beschränkt ist, wie es nach den bisherigen Litteraturangaben scheinen könnte.

Schon im Jahre 1899 war es mir während meiner Kommandierung zum Hygienischen Institut der Universität Halle gelungen, die Infektion bei der Goldammer (*Emberiza projer*), beim Grünling (*Fringilla chloris*), sowie bei einer Eule (*Strix otus*) aus der Umgebung von Halle nachzuweisen. Im Laufe der auf Veranlassung von Herrn Geh. Rat Prof. Dr. Rubner im Vorjahr in Berlin wieder aufgenommenen Untersuchungen zeigten sich aufer Sperlingen auch Goldammern (*Emberiza projer*) und Buchfinken (*Fringilla coelebs*) natürlich infiziert.

Ruge (1901) hat in seiner Veröffentlichung eine Zusammenstellung gegeben, aus welcher die Prozentzahl der infizierten Sperlinge aus der Umgebung von Weisensee in den verschiedenen Monaten hervorgeht; dieselbe wäre noch wertvoller, wenn auch die Zahl der untersuchten Tiere mitgeteilt worden wäre. In seiner Übersicht befinden sich zwei Lücken. Zufälligerweise sind von mir gerade in den Monaten, in welchen Ruge aus äußeren Gründen seine Untersuchungen aussetzen mußte, größere Mengen von Sperlingen untersucht worden. Dieselben stammen zwar nicht von demselben Fundort, scheinen aber trotzdem geeignet, zur Ergänzung zu dienen. Im Juli und August untersuchte ich 40 Sperlinge aus Treptow, von denen $5 = 12,5\%$ infiziert waren, Von 16 im März 1901 in Rixdorf (Köllnische Wiesen) gefangenen

Sperlingen hatten zwei Exemplare, also ebenfalls etwa 12%, Parasiten in spärlicher Anzahl. Diese Zahlen passen völlig in die von Ruge veröffentlichte Tabelle.

Die Verbreitung von *Cytosporon malariae* ist demnach bisher folgendermaßen festgestellt:

In Deutschland bei	<i>Emberiza projer</i> (Halle, Berlin),	
	<i>Fringilla chloris</i> (Halle, Berlin),	
	<i>Fringilla coelebs</i> (Berlin),	
	<i>Passer domesticus</i> bzgl. <i>P. montanus</i> .	
	(Berlin),	
	<i>Strix otus</i> (Halle);	
in Frankreich bei	<i>Alauda arvensis</i> ,	
	<i>Fringilla coelebs</i> ;	
in Italien bei	<i>Athene noctua</i>	} zweifelhaft: bei <i>Lanius</i> <i>collurio</i> , <i>Circus</i> <i>aeruginosus</i>
	<i>Passer hispaniolensis</i>	
	<i>Coccothraustes vulgaris</i>	
	<i>Fringilla coelebs</i>	
	„ <i>carduelis</i>	
	„ <i>chloris</i>	
	<i>Emberiza projer</i>	
in Südrussland bei	<i>Corvus corvus</i> (Charkow),	
	„ <i>fructilegus</i> (Charkow),	
	<i>Garrulus glandarius</i> (Charkow),	
	<i>Pica caudata</i> (Charkow);	
in Indien bei	<i>Passer spec.</i>	

Die Gründe, welche eine noch weitere Verbreitung der Parasiten wahrscheinlich machen, werden am Schlusse der Arbeit genannt werden.

Die künstliche Übertragung von *Cytosporon malariae*.

Nachdem schon vor der Entdeckung des Erregers der menschlichen Malaria die Übertragbarkeit der Krankheit durch Verimpfung von Blut und Herpesbläscheninhalt durch Gerhard nachgewiesen und später ähnliche Versuche italienischer Forscher zur Erkenntnis geführt hatten, daß es in der That verschiedene

Formen des Parasiten gebe, von denen jede einen bestimmten Fiebertypus erzeugt, lag es nahe, auch für das Studium der Vogelblutparasiten das Impfexperiment zu verwerten.

Die ersten Versuche in dieser Richtung wurden von Celli und Sanfelice (1891) angestellt. Dabei scheint es sich auch um die Übertragung von *Cytosporon malariae* gehandelt zu haben. Celli und Sanfelice impften infiziertes Lerchenblut auf zwölf gesunde Lerchen und konnten bei drei derselben nach 5 Tagen das Auftreten von Blutparasiten »mit schneller Entwicklung«, also doch wohl mit Teilungsformen, beobachten. Dagegen schlug die Impfung bei dem Steinkauz fehl, obwohl auch hier Parasiten mit schneller Entwicklung zur Übertragung verwendet wurden. Die mit Tauben vorgenommenen Versuche kommen hier nicht in Betracht, da es sich bei denselben sicher nicht um *Cytosporon* handelte.

Diese Ergebnisse fanden jedoch keine Anerkennung; insbesondere gelangte Mattei zu anderen Resultaten.

Im größeren Umfange wurden die Blutübertragungen durch R. Koch (1899) und seine Mitarbeiter vorgenommen. Er berichtet (S. 12), daß R. Pfeiffer durch Einspritzung von verdünntem Blut infizierter Vögel in den Brustmuskel von römischen und deutschen Sperlingen ohne Ausnahme, doch in sehr verschiedenem Grade, eine Erkrankung der geimpften Tiere herbeiführen konnte. Als Ausgangsmaterial wurden die Parasiten aus dem Blut von Stieglitzen (*Fringilla carduelis*) und Sperlingen (*Passer spec.*) aus der Umgebung von Rom benutzt. Das Incubationsstadium dauerte meistens bis zum vierten Tage. Die Höhe der Krankheit trat zu sehr verschiedener Zeit ein, gewöhnlich aber nicht vor dem 14. Tage. Dann fingen, sofern die Krankheit nicht tödlich verlief, die Krankheiterscheinungen langsam an, abzunehmen und nach 3—4 Wochen waren die Vögel wieder völlig gesund.

Bei mehr als hundert geimpften Kanarienvögeln gelang Koch die Infektion stets. Auch hier betrug die Inkubation etwa vier Tage, dagegen verlief die Krankheit schneller und schwerer als bei Sperlingen. Die Höhe der Krankheit fiel auf den 8.—10.,

die Abnahme der Parasiten auf den 12. und das Verschwinden der Parasiten auf den 14. Tag. Die »scharf begrenzte Dauer der Krankheit bei Kanarienvögeln« veranlaßte zur Prüfung der Frage, ob danach eine Immunität aufgetreten sei. Zwölf Tiere erhielten 4 Wochen nach überstandener Infektion eine zweite reichliche Einspritzung von parasitenhaltigem Blut. Danach blieben zehn Vögel ganz gesund und es konnten niemals Parasiten in ihrem Blut nachgewiesen werden. Zwei Vögel erkrankten leicht. »Es zeigte sich also, daß nach überstandener Proteosomenkrankheit¹⁾ eine ganz ausgesprochene Immunität zurückbleibt.«

Die Übertragung gelang Koch auch bei Stieglitzen, Kreuzschnäbeln, Rotkehlchen, welche letztere jedoch nur in sehr geringem Grade erkrankten. Alle übrigen Vogelarten, namentlich Tauben, verschiedene Drosselarten, Krähen, Buchfinken, mehrere Meisenarten, Lerchen, Neuntöter, sowie schließlich ein Affe widerstanden der Infektion.

Von Ruge (1901) wurden, ebenfalls im Institut für Infektionskrankheiten, Untersuchungen über das deutsche Cytosporon angestellt. Dabei glaubte er einen morphologischen Unterschied der deutschen und italienischen Parasiten während ihrer Entwicklung in der Mücke nachweisen zu können. Er verfolgte vorwiegend das Schicksal der Parasiten in der Mücke und kam dabei zu bemerkenswerten Schlüssen.

Seine experimentellen Versuche zeigten ihm, daß sich nur ein Teil der Sichelkeime länger als 1½ Monat lebend in den Speicheldrüsen der Mücken halten könne. »Ob die Sichelkeime aber in den Speicheldrüsen überwintern können, läßt sich aus diesen Befunden nicht feststellen.«

Die Häufigkeit der Cytosporon-Infektion während der verschiedenen Monate veranlaßte ihn jedoch zu der Annahme, daß ein Teil der Sichelkeime in den Mücken überwintert. »Diese Wintermücken müssen es also sein, die die Sperlinge infizieren.

1) In R. Kochs Veröffentlichung ist noch der von Labbé vorgeschlagene Name angewendet worden, welcher aus Prioritätsrücksichten durch die Bezeichnung Cytosporon zu ersetzen ist.

Denn Rückfälle können die vom Februar bis April beobachteten Proteosoma¹⁾-Erkrankungen nicht sein, weil eine einmalige Erkrankung Immunität hinterläßt.

Eigene Versuche.

Als es im Laufe der Untersuchungen von Vogelblutparasiten gelang, im Blut eines Buchfinken (*Fringilla coelebs*) zahlreiche Exemplare von *Cytosporon* nachzuweisen, wurde die Übertragung der Parasiten auf drei Finken (zwei Buchfinken, ein Bergfink) vorgenommen. Der erst seit einem Tage gefangene Vogel zeigte schwere Krankheitserscheinungen, so daß er getötet und seziert wurde. Dabei stellte sich heraus, daß neben der Blutinfektion eine sehr schwere Darmcoccidiose vorlag. Im Herzblut, welches zur Impfung benutzt wurde, fanden sich zahlreiche Teilungsformen der Blutparasiten.

Da sich in den bisherigen Veröffentlichungen eine Beschreibung der Impftechnik nicht vorfand, wurde versuchsweise eine Aufschwemmung des Blutes in steriler Nährbouillon hergestellt und hiervon den Impftieren mit steriler Spritze je 0,3 ccm in den Brustmuskel gespritzt. Von den drei Impftieren waren zwei Buchfinken seit vier Wochen beobachtet und stets frei von Blutparasiten gefunden worden; der erst seit zwei Tagen in Beobachtung befindliche Bergfink war ebenfalls anscheinend nicht infiziert. Die mikroskopische Untersuchung der Bouillon-Blutaufschwemmung ergab keine nennenswerten Veränderungen an den roten Blutkörperchen und den in geringer Zahl nachweisbaren Parasiten.

Die an den folgenden Tagen sorgfältig vorgenommene Blutuntersuchung liefs, auch an dem erst vor kurzem in Beobachtung genommenen Bergfink, Parasiten bis zum 10. Tage nicht entdecken. Einer der Buchfinken war am 6. Tage nach der Impfung einer Coccidien-Infektion erlegen; bei der Sektion wurde vergeblich im Herzblut, Milz und Knochenmark nach Schmarotzer gesucht. Der Übertragungsversuch schien somit gescheitert zu

1) Siehe Anmerkung S. 74.

sein, da in den gelungenen Versuchen von R. Pfeiffer innerhalb dieser Zeit schon Parasiten gefunden waren. Als jedoch am 21. Tage nochmals eine Blutprobe untersucht wurde, waren sehr zahlreiche und zwar meist runde, schwach pigmentierte, endoglobuläre Parasiten vorhanden, wenig freie Sphären.

Nachdem sich die Versuchsanordnung bewährt hatte, wurden mit dem Blute beider Finken eine Reihe verschiedener Vogelarten geimpft, um festzustellen, ob die Finkenblutparasiten sich auch auf andere Wirtstiere übertragen ließen. Die Übertragung gelang auf Girlitze, Kanarienvögel, Lerchen, russische Stieglitze. Bei einem geimpften Sperling, welcher am 3. Tage nach der Impfung starb, fanden sich im Herzblut Schmarotzer; ob das eine Folge der Impfung oder eine Folge früherer Infektion war, ist schwer zu entscheiden. Die von Koch und Ruge gemachte Erfahrung, daß die Parasiten sich vom Sperling auf Kanarienvögel übertragen lassen, bestätigte sich auch bei meinen Versuchen.

Die genaue Feststellung der Inkubationsdauer begegnet großen Schwierigkeiten. Die Durchmusterung der Blutpräparate auf das Vorhandensein einzelner Parasiten ist sehr zeitraubend, die Möglichkeit, ein junges schwachpigmentiertes Exemplar zu übersehen, auch bei sorgfältigster Untersuchung nicht auszuschließen. Für die Übertragung deutscher Parasiten durch Bluteinspritzung teilt Ruge die Inkubationsdauer nicht mit. Für die italienischen gibt Koch an, daß sie vom 4. Tage an in geimpften Kanarienvögeln gefunden wurden.

In der Regel gelang bei meinen Versuchen mit Kanarienvögeln der Nachweis erst später und zwar einmal am 7., zweimal am 8., einmal am 9. Tag. Wiederholt wurden bei sorgfältigster Untersuchung am 12. Tag Parasiten noch vermist, während sie später doch auftraten. Versuch IX zeigt, wie auch nach dem ersten Nachweis spärlicher Parasiten am 11. Tag nach der Impfung die Zahl derselben an den folgenden Tagen nur sehr langsam zunahm, so daß erst am 14. Tage die Anwesenheit zahlreicher Blutschmarotzer festgestellt werden konnte. Als am 10. Tag nach der Impfung ein Vogel (Kanarienneibchen Nr. 72), in dessen Flügelvenenblut nur sehr spärlich Parasiten

gefunden waren, getötet wurde, konnten auch im Herzblut und in den Organen nur sehr wenig Blutzellschmarotzer nachgewiesen werden.

Für das schnellere oder langsamere Auftreten der Parasiten im Kreislauf könnte die Zahl der übertragenen Parasiten, das Entwicklungsstadium derselben und schliesslich der Zustand der Impftiere verantwortlich zu machen sein. Obgleich genaue vergleichende Beobachtungen hierüber noch nicht vorliegen, ergibt sich doch aus meinen Tabellen, dass der erstgenannte Faktor die Hauptrolle spielt. Freilich dürfen die Mengenunterschiede hier nicht zu klein gewählt werden, um deutliche Verschiebungen der Inkubationszeit zu gewinnen. Als von demselben, sehr reichliche Mengen von Parasiten enthaltenden Blut zwei Tieren 0,01 ccm, zwei anderen 0,002 ccm, also ein Fünftel der ersten Dosis, eingespritzt wurden, traten die Parasiten noch bei allen vier Tieren gleichzeitig am 4. Tag auf. Die Impfung von gleichen Blutmengen aus verschiedenen Krankheitsstadien ergab zwar wahrnehmbare Verschiebungen im Auftreten der Parasiten. Dieselben sind jedoch wahrscheinlich auf die grossen Unterschiede in der Zahl der übertragenen Parasiten zurückzuführen. Im Versuch XI enthielt das zur Impfung benutzte Blut von Kan. W. 15 (seit 14 Tagen infiziert) sehr zahlreiche Parasiten in verschiedenen Stadien. Dagegen waren im Blut von Kanarienvogel 27 (seit mehr als 9 Monaten infiziert) nur sehr spärliche Schmarotzer; es konnten in einem Präparat nur zwei kleine, schwach pigmentierte Parasiten nachgewiesen werden. Von beiden Blutproben wurden gleiche Mengen und Verdünnungen verimpft. Als in den mit parasitenarmem Blut geimpften Tieren sich die ersten Spuren einer Infektion am 10. Tage erkennen liessen, befand sich bei den anderen Impftieren die Infektion schon auf der Höhe. Dies Höhestadium, charakterisiert durch die Anwesenheit zahlreicher Parasiten in jedem Gesichtsfeld, worunter Mehrlingsinfektionen nicht selten waren, trat bei dem zuerst genannten Ausgangsmaterial erst 10 Tage später auf.

Die pathogene Bedeutung der Infektion war in ihrem ganzen Umfang schwer zu übersehen, weil ein grosser Teil der

geimpften Vögel gleichzeitig an Darmcoccidiose litt. Ein Urteil darüber, welche Krankheit schliesslich den Tod herbeiführte, kann deshalb nur bei einem Teil der Versuchstiere abgegeben werden. Über die Coccidieninfektion soll später berichtet werden; der Nachweis der *Diplospora lacazei*, welche ausschliesslich beobachtet wurde, ist nicht immer leicht, besonders wenn die charakteristischen Dauerformen noch nicht oder nur spärlich ausgebildet sind.

Ein Teil der Vögel erlag zweifellos der Blutinfektion. Hier konnte trotz sorgfältigster Untersuchung die Anwesenheit von Darmcoccidien nicht festgestellt werden. Dagegen wies die enorme Anzahl der Blutparasiten, die Vergrößerung der schwarzgefärbten Milz und Leber ohne weiteres auf die Todesursache hin. — Andererseits konnte bei einigen Tieren neben spärlichen Blutparasiten eine so weitgehende Zerstörung des Darmepithels durch die Coccidieninfektion nachgewiesen werden, dass der Tod mit grosser Wahrscheinlichkeit auf die letztere zurückgeführt werden kann.

Von besonderem Interesse war es, das Verschwinden der Blutparasiten aus dem rollenden Blut zu verfolgen. Koch und seine Mitarbeiter machten die Erfahrung, dass bei den für die Infektion sehr empfänglichen Kanarienvögeln am 12. Tage die vorher sehr zahlreichen Parasiten bereits selten wurden und vom 14. Tage ab verschwanden. Die scharf begrenzte Dauer der Krankheit veranlasste sie, die Tiere nach überstandener Krankheit auf eine etwa vorhandene Immunität zu prüfen. »Es ist dies an zwölf Tieren versucht. Sie erhielten 4 Wochen nach überstandener Infektion eine zweite reichliche Einspritzung von Proteosomenblut. Darnach blieben zehn Vögel ganz gesund und es konnten niemals Parasiten in ihrem Blut nachgewiesen werden. Zwei Vögel erkrankten leicht. Es zeigte sich also, dass nach überstandener Proteosomenkrankheit eine ganz ausgesprochene Immunität zurückbleibt.« (Koch a. a. O. S. 13).

Ruge scheint bei seinen Untersuchungen mit den deutschen Parasiten ähnliche Erfahrungen gemacht zu haben wie Koch mit den italienischen. Er bemerkt (1901, S. 191), dass bei Kanarienvögeln, welchen parasitenhaltiges Blut eingespritzt wurde,

der von R. Koch beschriebene Krankheitsverlauf von 12 Tagen eintrat. Wurden die Tiere aber von infizierten Mücken gestochen, »so verlief die Krankheit chronisch und dauerte durchschnittlich 4 Wochen.« Danach scheint auch Ruge wesentlich später die Parasiten nicht mehr im Blut seiner Impftiere angetroffen zu haben. Auch bei Sperlingen nimmt Ruge einen kurzen Verlauf der Krankheit an. Er schreibt (S. 191) bei Erörterung der Frage, ob die Sichelkeime in den Mücken überwintern: »Denn Rückfälle können die vom Februar bis April beobachteten Proteosoma-Erkrankungen nicht sein, weil eine einmalige Erkrankung Immunität hinterläßt.« — Es leuchtet ohne weiteres ein, daß der Nachweis einer so ausgesprochenen Immunität bei der Vogel-malaria auch für die Auffassung und Annahme einer Malaria-Immunität beim Menschen ins Gewicht fallen müßte.

Bei meinen Versuchen an Finken und Stieglitzen fiel zunächst auf, daß bei diesen Tieren der Nachweis von Blutparasiten bis zum Tode der Impflinge möglich war. Zwar nahm die Zahl der Blutparasiten im Laufe der Wochen ab, so daß das Auffinden derselben besonders bei Tieren, welche mehrere Monate in Beobachtung blieben, sehr mühsam wurde. Schließlich konnten aber doch in den meisten Präparaten 1—2, bisweilen kleine schwach oder gar nicht pigmentierte Blutscharotzer nachgewiesen werden. Nur ein Tier liefs im 7. Monat nach der Impfung die Scharotzer während einiger Tage vermissen. Beim Tode dieser Tiere, welcher einmal nach 25 Tagen, häufiger nach Monaten eintrat (ein Buchfink blieb 9, ein anderer 11 Monate in Beobachtung), waren im Herzblut regelmäfsig viel gröfsere Mengen von Parasiten vorhanden, als nach dem spärlichen Befunde der vorhergehenden Untersuchungen des Flügelvenenblutes erwartet werden konnte. — Als aufsergewöhnlicher Befund für den vorläufig jede Erklärung fehlt, soll erwähnt werden, daß ein Grünfink erst im 7. Monat nach der Impfung die ersten spärlichen Parasiten zeigte, und daß beim Tode (10 Monate nach der Impfung) der Parasitengehalt des Herzblutes, sowie der Pigmentgehalt von Milz und Leber eine schwere Malariainfektion zu erkennen gab.

Die lange Anwesenheit der Parasiten im Blut der Finken und Stieglitze bewies, daß auch diese Infektion einen chronischen Verlauf nehmen kann, wie das bei den hantelförmigen Parasiten (*Haemoproteus*) die Regel ist. Es ergab sich weiter, daß auf die Erwerbung einer Immunität bei den genannten Vogelarten nicht zu rechnen sei.

Diese Erfahrungen waren der Anlaß, bei den Impfungen der Kanarienvögel besonders sorgfältig auf das Verschwinden der Blutparasiten zu achten, um festzustellen, ob nicht auch hier ein chronischer Verlauf, sowie die Schwierigkeit des Nachweises der Parasiten eine Heilung der Krankheit vortäuschen könne.

Zunächst bestätigten meine Versuche die von Koch mit den italienischen Parasiten gemachten Erfahrungen vollständig. Im Verlauf der dritten Woche nach der Impfung nahm ihre Zahl beträchtlich ab; allmählich — und zwar schwankte dieser Zeitpunkt je nach der Zeit des früheren oder späteren Auftretens der Parasiten nach der Impfung — verschwanden sie völlig im rollenden Blut. Eine Zeitlang schien infolgedessen das Impfexperiment aus Mangel an Übertragungsmaterial unterbrochen zu sein, bis die an den Finken gemachten Erfahrungen zu erneuter sorgfältiger Prüfung den Anlaß gaben. Dabei stellte sich heraus, daß mit wenigen Ausnahmen sämtliche Kanarienvögel noch Parasiten besaßen, wenn auch ihr Nachweis mit besonderen Schwierigkeiten verbunden war oder tagelang mißglückte. Die hierbei aufgefundenen Stadien waren meist klein oder mittelgroß, wenig pigmentiert, unterschieden sich im übrigen aber nicht von den Formen, welche während der akuten Krankheitsperiode auftraten.

Es war nun von Interesse, zu erfahren, ob auch diese spärlichen Parasiten der chronischen Infektion imstande sein könnten, die Krankheit zu übertragen. Der erste, Anfang Februar mit dem Blute eines chronisch erkrankten Buchfinken mit spärlichen Parasiten gemachte Versuch glückte: es traten 14 Tage nach der Impfung Schmarotzer bei dem geimpften Vogel auf, deren Zahl in der Folgezeit zunahm, jedoch keine sehr beträchtliche Höhe erreichte. Nach 4 Wochen waren die Blutparasiten verschwunden;

sie konnten auch in den folgenden Monaten nicht wieder aufgefunden werden. — Übrigens ist ein so leichter Verlauf nach der Impfung mit spärlichen Parasiten der chronisch erkrankten Vögel nicht regelmässig zu erwarten. In anderen Fällen trat, wenn auch etwas verspätet, eine sehr zahlreiche Überschwemmung des Blutes mit Schmarotzern ein.

Um festzustellen, ob das Verschwinden der Infektion aus dem zirkulierenden Blut in dem soeben erwähnten Vogel nicht nur scheinbar und ob nicht doch noch vereinzelte, der mikroskopischen Untersuchung entgangene Individuen darin vorhanden waren, wurde das Blut dieses Kanarienvogels, 11 Tage nachdem zum letzten Mal Parasiten darin gefunden, zur Impfung von drei Vögeln benutzt und zwar erhielt jedes Tier 0,05 Blut. Von diesen starb ein Exemplar am 8. Tage nach der Impfung, ohne Blutschmarotzer zu zeigen; die beiden andern erkrankten in typischer Weise an der Infektion und behielten ihre Parasiten im Blut bis zu ihrem nach $2\frac{1}{4}$ bezgl. $2\frac{3}{4}$ Monaten erfolgten Tode.

Hieraus folgt einmal, daß selbst das wiederholt negativ ausgefallene Ergebnis der mikroskopischen Blutuntersuchung nicht eine völlige Heilung, ein Verschwinden der Blutparasiten aus dem zirkulierenden Blut sicherstellt; zweitens daß die Übertragung von Blut auf gesunde Vögel eine empfindlichere Probe auf seinen Parasitengehalt darstellt, als es die sorgfältigste mikroskopische Untersuchung sein kann. Natürlich ist es denkbar, daß die Zahl der zirkulierenden Parasiten so gering wird, daß auch diese Probe versagt. Es bleibt dann noch die Möglichkeit, eine größere Menge von Blut mehreren Vögeln einzuspritzen. Daß dieser Fall vorkommt, beweist ein Versuch mit dem Blut eines Buchfinken, der 7 Monate vorher mit Erfolg geimpft war, dann aber an einigen Tagen keine Parasiten mehr zeigte. Nach der Übertragung von je 0,05 ccm auf drei Kanarienvögel erkrankte nur ein Tier an der Haemamöben-Infektion: ein Beweis dafür, daß in den 0,15 ccm Blut zu wenig vermehrungsfähige Parasiten gewesen waren, um die Ansteckung von drei Tieren zu ermöglichen.

Immerhin ist eine so starke Abnahme des Parasitengehaltes auch bei der chronischen Cytosporon-Infektion nicht die Regel. Bei sieben der geimpften Kanarienvögel fehlten die Parasiten bis zum Tode niemals im Flügelvenenblut; von diesen starben zwei Tiere allerdings schon am 22. Tage, die übrigen jedoch erst $1\frac{1}{2}$ und $2\frac{1}{2}$ Monate nach der Impfung.

Der Umstand, daß ein großer Teil der geimpften Tiere an der Blut-Infektion oder an einer interkurrenten Coccidienkrankheit starb, während von den überlebenden fast alle einzelne Parasiten im Blut behielten, machte entscheidende Versuche darüber, ob das Überstehen der Krankheit Schutz gegen eine neue Ansteckung verleiht, unmöglich. Es konnte deshalb die Frage, ob die durch Impfung von Koch mit italienischen Parasiten erzielte Immunität auch bei den deutschen Parasiten auftritt, nicht an ausreichend großem Material geprüft werden. Immerhin schien der Versuch berechtigt, die wenigen Tiere, welche anscheinend die Krankheit überstanden hatten, d. h. bei welchen mikroskopisch keine Parasiten mehr im Blut gefunden werden konnten, einer Nachimpfung zu unterziehen. Es wurden deshalb vier Kanarienvögel, von denen der eine seit 4, der zweite seit 14 Tagen, der dritte seit 3 und der letzte seit 9 Monate frei von Parasiten zu sein schien, mit einer starken Dosis Blutparasiten geimpft. Dabei war von vornherein berücksichtigt, daß bei den erstgenannten Tieren ein Erlöschen der Krankheit nach den früheren Erfahrungen wenig wahrscheinlich sei. Trotzdem blieb es wünschenswert, festzustellen, in welcher Weise der Blutbefund durch eine neue Infektion beeinträchtigt werden würde. Die zur Impfung benutzte Dosis von 0,01 ccm eines schwer erkrankten Tieres kann als eine kräftige bezeichnet werden, da noch $\frac{1}{6}$ derselben genügte, um bei zwei nicht vorbehandelten Kontrolltieren die Parasiten im Blut am 4. Tag spärlich, am 7. Tag reichlich auftreten zu lassen.

Der Erfolg der Impfung war, daß bei allen vier vorbehandelten Tieren vom 5. Tage an Parasiten im Flügelvenenblut gefunden werden konnten. Ihre Zahl blieb bei drei derselben sehr beschränkt, so daß der Unterschied mit den nicht vorbehandelten Tieren unverkennbar war; man konnte sogar in

den ersten Tagen zweifelhaft sein, ob die spärlichen Exemplare vielleicht nur von der injizierten Menge übrig geblieben seien und ihre Entwicklungsfähigkeit verloren hätten. Bei dem vierten Vogel stieg die Zahl vom 11. bis zum 14. Tag so weit an, daß in jedem Präparat etwa 20—30 Parasiten nachgewiesen werden konnten. Am 18. Tage war ihre Zahl bereits so stark zurückgegangen, daß der mikroskopische Nachweis im Blut mißlang. Das betreffende Tier hatte auch bei der vier Wochen früher durchgemachten ersten Infektion keine besonders schweren Krankheitserscheinungen gezeigt. Die Parasiten waren damals mäßig zahlreich im Blut aufgetreten. Auch die Deutung dieses vereinzelten Versuchs muß unentschieden bleiben; es kann das Auftreten der Parasiten nach der zweiten Impfung ebenso gut ein mildes Recidiv, wie eine mild verlaufene Neuinfektion gewesen sein.

Um einen Anhalt für die Lebensfähigkeit der Blutparasiten zu gewinnen, wurde schließlich mehrfach das Blut verstorbener Tiere zur Infektion benutzt. Dabei ergab sich, daß dieselben im Herzblut länger als 24 Stunden übertragbar bleiben, wenn man die Fäulnis der gestorbenen Tiere durch Aufbewahrung an kühlem Ort verlangsamt.

Das Ergebnis dieser Untersuchungen läßt sich kurz folgendermaßen zusammenfassen: Der mit dem Erreger der menschlichen Malariafieber nahe verwandte, zur Gattung *Cytosporon* (Syn.: *Proteosoma*) gehörige Blutzellschmarotzer der Vögel kommt in Deutschland nicht nur bei Sperlingen, (Frosch, Ruge), sondern auch bei Finken, Grünlingen, Goldammern und Ohreulen vor. Die Schwierigkeit des Nachweises dieses Schmarotzers im chronischen Stadium der Erkrankung berechtigt zu der Vermutung, daß derselbe sich noch bei einer größeren Zahl von Vogelarten finden wird.

Die Übertragung gelingt durch Einspritzung geringer Mengen parasitenhaltigen Blutes (ca. 0,01 ccm) in den Brustmuskel zahlreicher verwandter Vogelarten. Besonders geeignet erwiesen sich, wie bei den von Koch ausgeführten Versuchen, Kanarienvögel, welche auch von mir niemals spontan krank gefunden wurden.

Der erste Nachweis der Parasiten im Flügelvenenblut geimpfter Kanarienvögel gelang vom 4. Tage an nach der Impfung, häufig jedoch erst später. Von der 3. Woche nach der Impfung an war stets eine Abnahme in ihrer Zahl zu beobachten.

Die Infektion von Finken und Kanarienvögeln mit deutschen Haemamöben führte — im Gegensatz zu den von Koch mit italienischem und von Ruge mit deutschem Material ausgeführten Impfungen — nach einem akuten Stadium fast stets zu einer sehr chronisch verlaufenden Infektion mit sehr spärlichem, leichter durch Impfung gesunder Tiere, als durch mikroskopische Untersuchung nachweisbaren Parasitenbefund. Bei einzelnen Versuchstieren konnten noch 11 Monate nach der Impfung bezgl. bei den meisten bis zum Tode Schmarotzer im Blut gefunden werden. Kurz verlaufende Krankheitsfälle mit völliger Heilung und nachfolgender Immunität, wie sie von Koch bei Verimpfung der italienischen Parasiten beschrieben sind, konnten nicht beobachtet werden. Dagegen blieb bei chronisch infizierten, anscheinend parasitenfreien Tieren bei der Nachimpfung eine akute Überschwemmung des Blutes mit Parasiten aus, wenn schon einzelne Parasiten auch hiernach beobachtet wurden.

Die zahlreichen Todesfälle unter den geimpften Kanarienvögeln waren zum kleineren Teil auf die Blut-Infektion, zum größeren jedoch auf akute Darmcoccidiose zurückzuführen.

Litteraturverzeichnis.

Die bis zum 1. I. 1899 erschienenen Arbeiten sind angeführt in:

Hagenmüller Bibliotheca sporozoologica. Marseille, 1899.

Später erschien:

1899 Koch, R., Über die Entwicklung der Malariaparasiten. Zeitschrift für Hygiene, Bd. XXXII.

Labbé, A., Sporozoa. 5. Lieferung des Werkes: Das Tierreich. Berlin, 1899.

1901 Ruge, R., Untersuchungen über das deutsche Proteosoma. Centralbl. f. Bakt., I. Abt., XXIX. Bd., Nr. 5.

Die Wirkung des Alkohols als Eiweißsparer.

Neue Stoffwechselversuche am Menschen.

(Zugleich Entgegnung auf die Kritik meines ersten Alkoholversuchs von
R. Rosemann, Pflügers Archiv, Bd. 77.)

Von

Dr. med. et phil. **R. O. Neumann,**

I. Assistent am hygienischen Institut zu Kiel.

(Aus dem hygienischen Institut zu Kiel.)

(Mit Tafel I.)

Vorbemerkung.

Auf meine Veröffentlichung im Jahre 1899 »Über die Bedeutung des Alkohols als Nahrungsmittel«¹⁾, in der ich zu dem Resultat gekommen war, daß der Alkohol in der That als Eiweißsparer aufzufassen ist, folgte alsbald eine kritische Besprechung meiner Arbeit von R. Rosemann²⁾, welcher die Schlusfolgerungen nicht für erwiesen hält und zwar auf Grund zweier unter seiner Leitung ausgeführten Stoffwechselversuche von Schmidt³⁾ und Schönesseiffen⁴⁾, deren Ergebnisse beweisen sollen, daß der Alkohol nicht Eiweiß spart.

1) R. O. Neumann, Die Bedeutung des Alkohols als Nahrungsmittel. Archiv f. Hygiene, 1899, 13, S. 36.

2) Rosemann, Über die angebliche eiweißsparende Wirkung des Alkohols. (Kritik der Neumannschen Arbeit.) Pflügers Archiv, Bd. 78.

3) Schmidt, Über den Einfluß des Alkohols auf den Eiweißstoffwechsel des menschlichen Körpers. Dissertation. Greifswald 1898.

4) Schönesseiffen, Über den Wert des Alkohols als eiweißsparendes Mittel. Dissertation. Greifswald 1898.

Da nun beide Ansichten einander direkt gegenüberstehen, so dürfte es schwer sein, ohne weiteres zu entscheiden, wessen Resultate den wirklichen Thatsachen am meisten nahe kommen. Mir will es scheinen, als ob sich der endgültige Beweis nur führen ließe durch weitere Versuche und zwar Versuche, welche über lange Perioden ausgedehnt und an geeigneten Versuchsindividuen angestellt werden. Denn auch noch so ausführliche Kritiken und an zahlreichen Stellen veröffentlichte Auseinandersetzungen über ein und dieselbe Sache (Anmerkungen ¹⁾ bis ¹³⁾ und in ein und derselben Beleuchtung, dürften kaum die Meinungsverschiedenheiten in dieser Frage zu schlichten in der Lage sein.

1) Siehe Anmerkung 3 auf S. 85.

2) Siehe Anmerkung 4 auf S. 85.

3) Siehe Anmerkung 2 auf S. 85.

4) Rosemann, Über die angebliche eiweißsparende Wirkung des Alkohols (Kritik der Offerschen Arbeit). Pflügers Archiv, Bd. 78.

5) Rosemann, Über die angebliche eiweißsparende Wirkung des Alkohols. Deutsche medicin. Wochenschr. 1900, Beilage Nr. 13, S. 83.

6) Rosemann, Kritik der Neumannschen Arbeit: Über die Bedeutung des Alkohols als Nahrungsmittel. Zeitschr. für diätet. und physikal. Therapie, 1900, Bd. 1, S. 700.

7) Rosemann, Über die Bedeutung des Alkohols für die Ernährungstherapie. Deutsche medicin. Wochenschr., 1899, Nr. 19, S. 303.

8) Rosemann, Die therapeutische Bedeutung des Alkohols. Die medicin. Woche, 1901, Nr. 20.

9) Rosemann, Über den Einfluß des Alkohols auf den menschlichen Stoffwechsel. Zeitschr. für diätet. und physikalische Therapie, 1898, Bd. 1, S. 138.

10) Rosemann, Die physiologischen Wirkungen des Alkohols. Die medicin. Woche, 1900, Nr. 34.

11) Rosemann, Über den Einfluß des Alkohols und des Wassers auf den menschlichen Stoffwechsel. Deutsche medicin. Wochenschr., 1898, Beilage Nr. 19, S. 135.

12) Rosemann, Über den Einfluß des Alkohols auf den Stoffwechsel des Hungernden. Deutsche medicin. Wochenschr., 1898, Beilage Nr. 36, S. 272.

13) Rosemann, Wirkt Alkohol nährend oder toxisch? Bemerkungen zu dem Artikel von Prof. Kassowitz. Deutsche medicin. Wochenschr., 1901, Nr. 3, S. 47.

Ich habe mich deshalb auch absichtlich nicht in eine fruchtlose Polemik eingelassen, und der so wichtigen Frage mehr dadurch zu nützen geglaubt, daß ich erst dann wieder das Wort nahm, nachdem ich durch Selbstversuche erneute Beweise für meine Ansichten und Folgerungen erbringen konnte.

Dies glaube ich, ist mir im vorliegenden Fall gelungen, da ich auch auf anderem Wege als das erste Mal zu ganz demselben Resultat gekommen bin.

Bevor ich jedoch auf meinen neuen Versuch eingehen kann, muß ich zur Orientierung und zur besseren Beurteilung des Sachverhaltes mit einigen Worten mehrere Punkte des ersten Versuches und die von Rosemann gemachten Einwände berücksichtigen.

Mein erster Alkoholversuch und Rosemanns Kritik.

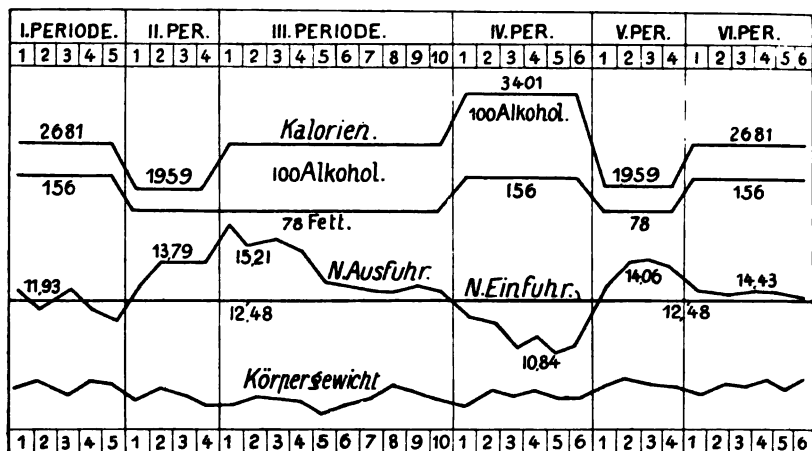
Der erste Alkoholversuch erstreckte sich über 35 Tage und zerfiel in sechs Perioden.

Die Einnahmen und Ausgaben (Mittelzahlen aus den einzelnen Perioden) nebst Bilanz und erhaltenen Kurven stelle ich der Übersichtlichkeit halber kurz zusammen.

Tabelle I.

Perioden	Einnahmen						Ausgaben			Bilanz
	Elweifs	Fett	Kohlehydrate	Alkohol	N	Calorien	Kot-N	Harn-N	Gesamt-N	
I 5 Tage	76,2	156	224	—	12,19	2681	1,84	10,09	11,93	+ 0,26
II 4 Tage	76,0	78,4	224	—	12,16	1959	1,65	12,14	13,79	— 1,63
III 1.—4. Tag	76,0	78,4	224	100	12,16	2677	1,80	13,41	15,21	— 3,05
III 5.—10. Tag	—	—	—	—	—	—	1,42	11,06	12,48	— 0,32
IV 6 Tage	76,2	156	224	100	12,19	3401	1,37	9,47	10,84	+ 1,35
V 4 Tage	76,0	78,4	224	—	12,16	1959	1,43	12,63	14,06	— 1,9
VI 6 Tage	76,2	156	224	—	12,19	2681	1,54	10,89	12,43	— 0,24

Graphische Darstellung.



Ich setzte mich in der I. Periode bei einem Körpergewicht von 68 Kilo nach 70tägiger Alkoholabstinenz mit einer selbst analysierten gemischten Kost aus Brot, Cervelatwurst, Käse und Schweinefett = 76 g Eiweiß, 224 g Kohlehydrate und 56 g Fett, d. s. 2681 Calorien, ins Stickstoffgleichgewicht.

In der II. Periode wurden 77 g Fett aus der Nahrung weggelassen. Die Calorienmenge betrug jetzt 1959. Die Nahrung war nunmehr ungenügend und die N-Ausfuhr mußte sich steigern.

In der III. Periode ersetzte ich die fehlenden 77 g Fett durch eine isodynamische Menge von 100 Alkohol. Die Nahrung war jetzt, falls der Alkohol die Fähigkeit hatte, das Fett zu ersetzen, genügend = 2677 Calorien. Es mußte N-Gleichgewicht eintreten.

In der IV. Periode wurde zur ursprünglichen Fettmenge von 156 g auch noch 100,0 Alkohol gegeben. Die Calorien = 3401 waren also bedeutend erhöht und dadurch die Nahrung übergenügend gemacht. Die N-Ausfuhr mußte also, falls der Alkohol an Stelle von Fett eintreten konnte, herabgesetzt werden.

In der V. Periode wurde der Alkohol und auch wieder 77 g Fett weggelassen. Die Calorienmenge sank auf 1959. Die

Nahrung war ungenügend. Es mußte wieder N-Verlust eintreten.

Endlich in der VI. Periode war die Nahrung dieselbe wie in der I. Periode. Es mußte N-Gleichgewicht eintreten.

Die für die einzelnen Perioden gemachten Voraussetzungen trafen nun auch in der That ohne weiteres zu bis auf die III. Periode, in welcher der Alkohol zunächst einen Mehrzerfall von Körpereiweißs veranlafste. (Es war dies auf die Toxicität des Alkohols zurückzuführen, der in dem nicht daran gewöhnten Organismus in großen Dosen als Protoplasmagift wirkt.) Nachdem jedoch durch Gewöhnung des Körpers an das Gift der Reiz zum vermehrten Eiweißzerfall aufhörte, zeigte sich seine eiweißsparende Wirkung. Der Eiweißzerfall nahm ab, und es wurde beinahe Stickstoffgleichgewicht erzielt. (Die N-Bilanz beträgt — 0,32 g.) Ich betone hier ausdrücklich »beinahe«, weil dieselbe Erscheinung im zweiten Versuche wieder auftritt und deshalb mehr Beachtung verdient, wie ich anfänglich glaubte.

Wir sehen also, daß in der zweiten Hälfte der III. Periode der Alkohol an die Stelle des Fettes als Eiweißsparer treten konnte und getreten ist.

Dies liefs sich auch durch die IV. Periode bestätigen, da hier bei genügender Nahrung und Alkohol ein ganz bedeutender Stickstoffansatz erfolgte. (Die N-Bilanz beträgt + 1,35 g.)

Rosemanns Kritik bezieht sich nun in der Hauptsache gegen die Beweisführung der III. und IV. Periode und gipfelt darin, daß diese beiden Perioden »nicht den geringsten Beweis« für die eiweißsparende Wirkung des Alkohols erbringen. Diese seine Behauptung dürfte aber schwer aufrecht zu erhalten sein, da seine Auslegung meiner Resultate auf einer irrthümlichen Auffassung beruht. Ich befand mich in der II. Periode durch Fettentzug in einer gewissen Unterernährung (1959 Calorien), wobei naturgemäß ein Mehrzerfall von Eiweiß stattfand. Machte ich nun die Nahrung durch Zugabe einer dem weggelassenen Fett äquivalenten Menge von Alkohol wieder

genügend (2681 Calorien), so sah man in der zweiten Hälfte der III. Periode N-Gleichgewicht auftreten.¹⁾ Dem Alkohol diese Wirkung zuzuschreiben, war natürlich das Naheliegendste und, wie wir später sehen werden, auch das Richtige.

Rosemann dagegen sagt: »Hätte Neumann keinen Alkohol gegeben, es wäre genau dasselbe eingetreten: eine allmähliche Annäherung an das Stickstoffgleichgewicht.« Rosemann nimmt also folglich hier an, der Alkohol sei dabei ganz irrelevant, denn bei ungenügender Nahrung — also hier ohne Alkohol — sei der Körper bestrebt, sich ganz von selbst ins N-Gleichgewicht zu setzen.

Damit widerspricht sich aber Rosemann selbst, denn kurz darauf sagt er: »Bewiesen ist, daß der Alkohol bei seiner Verbrennung im Körper andre Stoffe spart.«

Sehen wir nun zunächst davon ab, was er spart, so wissen wir doch, daß er spart, — und dann kann er eben nicht irrelevant sein, sondern muß seinen Nutzeffekt irgendwo betätigen.

Geben wir ihn daher in geeigneter Menge zu einer ungenügenden Nahrung, so wird er dieselbe ganz genügend oder wenigstens zum Teil genügend machen, und es wird die N-Ausfuhr verringert werden, wie es in der That ja auch oben der Fall ist.

Diese Erscheinung tritt nun um so deutlicher zu Tage, wenn der Organismus vor dem Versuch nicht an Alkohol gewöhnt war, während der Alkoholperiode aber daran gewöhnt wurde. Und aus diesem Grunde ist es unbedingt notwendig, den Versuch so lange auszudehnen bis Gewöhnung eingetreten ist.

Schmidt, Schönesseiffen und Miura konnten eben die Sparwirkung des Alkohols nicht so eklatant beobachten, weil sie ihren Versuch schon nach 4 bis 5 Tagen abbrachen.

Bis dahin sah man bei ihnen auch — genau wie in meinem ersten Versuch — eine geringe Mehrausfuhr am Stickstoff. Dann

1) Ich will der Kürze wegen hier in diesem speziellen Falle von Gleichgewicht sprechen, wenn auch in Wirklichkeit eine geringe Minusbilanz vorhanden war.

hörte aber ihre Alkoholperiode auf und sie mußten zu dem Resultat kommen, daß der Alkohol einen vermehrten Eiweißzerfall veranlaßt, während ich und auch Clopatt¹⁾ bei Fortführung der Alkoholeinfuhr die eiweißsparende Kraft des Alkohols nunmehr deutlich erkennen konnten. Es ist mir daher ganz unverständlich, wie Rosemann aussprechen kann »es sei ganz zwecklos, den Versuch länger auszudehnen.« Und wenn er die Zwecklosigkeit der langen Alkoholperiode damit motiviert, daß das Bestreben des Körpers sich bei ungenügender Nahrung in annäherndes Stickstoffgleichgewicht zu setzen, die Resultate des Versuches notwendigerweise trüben müsse, dann ist es noch mehr zu verwundern, weshalb Rosemann selbst bei Schönesseiffen den Versuch in Unterernährung beginnen ließ. Da mußte er doch auch die Besorgnis hegen, daß seine Resultate »getrübt« werden würden. Er hat ja die Alkoholperiode allerdings sehr bald abgebrochen, aber wußte er denn, an welchem Tage die Unsicherheit in den Resultaten eintrat?

Die N-Bilanz im Schönesseiffenschen Versuch ist an sich schon in der Alkoholperiode derartig unregelmäßig (— 1,79; — 0,97; — 3,41; — 0,96; — 1,93; — 0,75), daß man sich wirklich fragen muß, ob die »Trübung« nicht schon am 2., 4. oder 6. Tage eingetreten ist.

Hier können wir gerade so recht beobachten, wie nützlich eine ausgedehntere Alkoholperiode gewesen wäre, denn dann hätte sich auch eine einwandfreiere Mittelzahl gewinnen lassen.

Aber aus seinem Ausspruch mußte noch eine ganz andere Konsequenz gezogen werden, nämlich die, daß es überhaupt unmöglich wäre, die Wirkung des Alkohols bei jemand, der sich in Unterernährung befindet, experimentell zu beweisen. Denn man würde ja mit Rosemann jedesmal von vornherein sagen müssen: Auch ohne Alkohol wäre ganz dasselbe eingetreten.

1) Clopatt, Über die Wirkung des Alkohols auf den menschlichen Stoffwechsel. Skandinav. Archiv f. Physiologie 1901, Bd. XI, Heft 5/6, S. 354.

Da dies aber in Wirklichkeit nicht der Fall ist, so sieht man daran, daß die Rosemannsche Auffassung falsch ist.

Ich halte also meine Ansicht, daß nur lange Perioden etwas Sicheres beweisen können, vollständig aufrecht, besonders wenn wir es mit Versuchsindividuen zu thun haben, die wenig geeignet sind. Und daß dies auch bei Schöneiseffen der Fall war, giebt Rosemann zu; wir sehen es auch an der unregelmäßigen Stuhlentleerung in der III. Periode und der außerordentlich schwankenden Harnentleerung in der II. Periode (1. Tag 1965; 2. Tag 648; 3. Tag 1495; 4. Tag 735; 5. Tag 1235; 6. Tag 1505 ccm). Die Folge der unregelmäßigen Stuhlentleerung war sogar so, daß Schöneiseffen sich, um richtigere Werte zu erhalten, genötigt sah, die Stickstoffmenge der Vorperiode für die Stickstoffmenge der III. Periode einzusetzen (!) und mußte dann noch gestehen, daß »bei der Unsicherheit der Grundlagen der Rechnung freilich diesem Resultat nicht viel Gewicht beizumessen sei.«

Wenn dann Rosemann aber gar noch schreibt »derartige **kleine** Störungen im Befinden üben niemals irgend einen Einfluß auf die Zersetzungen im Körper aus«, so darf man mit Recht an der objektiven Beurteilung dieses Versuches zweifeln.

Ich finde auch darin keinen Entschuldigungsgrund für die unsicheren Resultate, wenn Rosemann sagt, es sei sehr schwer, geeignete Versuchsindividuen zu finden. Dann sollten eben richtiger die Versuche abgebrochen werden oder ganz unterbleiben bis geeignete Personen gefunden sind. Die Beurteilung der Frage konnte dadurch nur gefördert werden.

Ich wende mich nun zur Kritik meiner IV. Periode:

Wir haben gesehen, daß ich mich in der I. Periode mit 2681 Calorien ins N-Gleichgewicht gesetzt hatte. Die Nahrung war also genügend.

Anderseits enthielt auch die Nahrung der III. Periode 2681 Calorien, indem ich 78 g Fett durch eine isodyname Menge (100 g) Alkohol ersetzte. Die Nahrung war also auch

genügend; ich gelangte in der zweiten Hälfte der III. Periode ebenfalls ins Stickstoffgleichgewicht.

Nun gab ich in der IV. Periode die vorhin weggelassenen 78 g Fett wieder hinzu, so daß die beibehaltenen 100 g Alkohol jetzt einen Überschufs über die genügende Nahrung, ein Plus von 700 Calorien boten.

Ich durfte so verfahren, weil ja in der III. Periode bewiesen war, daß der Alkohol für das Fett eintreten konnte und ich mußte so verfahren, da ich ja sonst, um die Nahrung übergenügend zu machen, hätte noch einmal so viel Alkohol zugeben müssen. So große Mengen von 200 g verboten sich aber von selbst.

Wenn daher Rosemann sagt, die Wirkung in der IV. Periode sei auf Rechnung des zugesetzten Fettes zu setzen, so ist das falsch und beweist nur, daß er den Alkohol auch in diesem Falle für irrelevant hält, denn er sagt ja auch selbst: »Auch hier kann man sagen: Hätte Neumann keinen Alkohol gegeben, so würde er genau dasselbe erreicht haben.« Es geht jedoch die Wirkung des Alkohols auch aus dem Vergleich der IV. Periode mit der I. und V. Periode hervor:

I. Periode: 76 Eiweiß, 156 Fett, 244 Kohlehydrate

V. » : 76 » 156 » 244 »

IV. » : 76 » 156 » 244 » 100 Alkohol.

Es unterscheidet sich also die IV. Periode von der I. und V. nur durch ein Plus von 100 Alkohol. Während aber in der I. und V. Periode Stickstoffgleichgewicht auftritt, finden wir in der IV. Periode einen ganz erheblichen N-Ansatz von + 1,35 g.

Rosemann hält diesen Vergleich für unstatthaft, weil die Perioden nicht direkt aufeinander folgen.

Ich sehe aber gar keinen Grund ein, warum ich nicht die IV. Periode mit der I. und V. vergleichen sollte. Im Gegenteil, gerade diese Perioden müssen in ihren Resultaten gegeneinander genau abgewogen werden, weil sie absolut gleich sind und sich nur durch die Zugabe von Alkohol unterscheiden.

Es ist gar nicht richtig, was Rosemann zur Erklärung hinzufügt, daß die Wirkung einer bestimmten Ernährung auf

den Körper sich immer nach der vorhergehenden Ernährungsweise richten muß. Die Perioden sind vielmehr zum Teil ganz unabhängig voneinander, da, weil in jeder Periode etwas anderes bewiesen werden soll, die Vorbedingungen dazu andere sind. Sie werden nur insofern voneinander abhängig, weil wir bei einem, mehrere Perioden umfassenden Versuch sie aneinander anschließen müssen, um den ganzen Versuch nicht zu stören. Dann sehen wir allerdings fast immer den ersten Tag der neuen Periode in gewisser Abhängigkeit von der vorhergehenden. Das wünschen wir aber gar nicht, und es wäre viel besser, wenn wir technisch diese Kalamität ausschließen könnten.

Dafs ich übrigens nicht allein stehe mit meiner Ansicht, dafs man verschiedene Perioden miteinander vergleichen könne, beweist auch die Arbeit von Miura¹⁾, der sich z. B. äufsert: Zur Würdigung der Frage, ob der Alkohol überhaupt einen eiweißsparenden Effekt ausübt, ist wiederum der Vergleich der Alkoholperiode (II. Periode) mit der IV. Periode erforderlich.

Ich kann daher nicht anerkennen, dafs die Beweiskraft meines langen Versuches durch die Einwände Rosemanns irgendwie verringert würde. Jedenfalls vermag der Schöne-seiffensche Versuch meine Resultate nicht zu erschüttern, es dürften im Gegenteil dessen Resultate in einem anderen Lichte erscheinen.

Dasselbe gilt auch von dem Schmidtschen Versuch, den ich unten noch näher besprechen werde und dessen Resultate bereits von Rosenfeld²⁾ dahin präzisiert sind, dafs man sowohl einen kleinen Stickstoffansatz, als auch einen Stickstoffverlust herauslesen kann, also mit andern Worten gar nichts daraus entnehmen kann.

1) Miura, Über die Bedeutung des Alkohols als Eiweißsparer in der Ernährung des gesunden Menschen. Zeitschr. f. klinische Medicin, 1892, Bd. 20, S. 147.

2) Rosenfeld, Der Alkohol als Nahrungsmittel. Therapie der Gegenwart, 1900, Februarheft.

Der zweite Alkoholversuch.

Um diesen Versuch so zu gestalten, daß der Gang desselben leicht zu beurteilen sei, habe ich zunächst die Anordnung so getroffen, daß der Alkohol zur genügenden Nahrung zugegeben wurde.

Falls dann wirklich ein Eiweißansatz erfolgte, so mußte er mit Sicherheit auf den Alkohol zurückzuführen sein.

Zweitens habe ich die toxische Wirkung des Alkohols auf den Organismus dadurch auszuschalten gesucht, daß ich mit kleinen Dosen Alkohols begann und so den Organismus an die Alkoholzufuhr gewöhnte. Es kam dadurch die störende Unterbrechung in der Alkoholperiode, die durch die erhöhte N-Ausfuhr bedingt wurde, in Wegfall, wodurch anderseits die Beurteilung und Übersichtlichkeit des Versuchs gewann.

Drittens ließ ich dem Versuch eine 40tägige Alkoholkarenzzeit vorangehen, um die Wirkung des Alkohols intensiver zur Erscheinung zu bringen. Diese Forderung, die meiner Ansicht nach für jeden derartigen Versuch notwendig ist, vermisste ich leider bei den meisten Versuchen anderer Autoren. Und notwendig ist sie, weil die Wirkung des Alkohols bei Abstinents sich viel intensiver äußert als bei an Alkohol gewöhnten Leuten.

Die Funktionen des 72,5 Kilo schweren, mit mittlerem Fettpolster versehenen Organismus waren durchaus normal. Der Verdauungstractus befand sich in vorzüglicher Beschaffenheit.

Die Versuchszeit fiel in die Osterferien (1901), in welchen die Beschäftigung in der täglichen Laboratoriumsarbeit bestand. Irgend welche physische Anstrengungen wurden vermieden, längere Spaziergänge unterlassen.

Das Körpergewicht bestimmte ich morgens 7 Uhr nüchtern, worauf die bis zum nächsten Morgen 7 Uhr dauernde Tagesperiode begann.

Der während dieser Zeit entleerte Harn wurde gesammelt, gemischt und in doppelten Analysen täglich je 5 ccm nach Kjeldahl auf Stickstoff untersucht.

Die Kotabgabe erfolgte früh 7 Uhr täglich. Eine besondere Abgrenzung des Kotes durch Kohle, Käse, Heidelbeeren u. s. w. war nicht nötig, da ich durch zahlreiche lange Versuchsperioden weifs, dafs derselbe bei mir fast quantitativ genau abgesetzt wird.

Er wurde auf Porzellantellern getrocknet und von dem luft-trockenen gepulverten Material je ein Gramm in doppelten Analysen auf Stickstoff untersucht.

Die Nahrung wurde möglichst einfach zusammengesetzt. Sie bestand aus Roggenbrot, ausgelassenem Schweinefett, rohem gehackten Fleisch, und kondensierter Milch (Cham); dazu kommen pro die noch ca. 1600 g Wasser, 10 g Kochsalz und eine Spur Pfeffer zum Würzen des Fleisches. In der letzten Periode wurden noch 50 g Olivenöl beigefügt, da die grofse Masse von 190 g Fett in Form von Schweinefett allein nicht gut zu bewältigen war.

Kaffee und Thee wurden vermieden.

Den Alkohol genofs ich in einer 40proz. wässrigen Lösung schluckweise in gleichmäfsigen Zwischenräumen von morgens 7 Uhr bis abends 7 Uhr.

Die kondensierte Milch gab in Verdünnung mit dem zur Verfügung stehenden Wasser ein stets angenehmes Getränk.

Ich glaube gerade diese Zusammensetzung der Nahrung für längere Versuche empfehlen zu können, da sie einwandsfrei zu beschaffen ist und auf die Dauer so leicht keinen Widerwillen erregt. Besonders in der Vereinigung mit der gehaltreichen Milch bleibt sie stets geschmackvoll.

Das Fleisch besorgte ich mir für die I. und II. Periode und für die III. und IV. Periode in je einem grofsen Stück, entnahm von verschiedenen Stellen Proben, zerkleinerte und mischte sie und analysierte je 1 g in dreifacher Analyse auf Stickstoff. (Die Zahlen 3,36 resp. 3,41 in der folgenden Tabelle sind die Mittelwerte dieser Analysen.)

Diese, mehrere Kilo schweren Fleischstücke blieben im Kühlhaus hängen; jeden 3. Tag entnahm ich die für 3 Tage genügende Menge, zerkleinerte sie mittels der Hackmaschine und genofs davon pro Tag die vorgeschriebenen 200 g.

Zur Herstellung eines gleichmäßigen Roggenbrotes kaufte ich für die ganze Dauer des Versuchs Roggenmehl, von welchem zweimal in der Woche ein für 4 Tage reichendes Brot gebacken wurde. Die Analysen sind gewonnen aus der Krume von 48 Stunden altem Brot. Ebensolange liefs ich stets das Brot vor der Verwendung lagern.

Kondensierte Milch aus Cham i. d. Schweiz bezog ich ebenfalls in großen Mengen. Mehr als 30 Büchsen à 400 g wurden in einem großen Glasgefäfs gemischt, von diesem Gemisch die Analysen ausgeführt und nun täglich 200 g, mit warmem Wasser verdünnt, genossen.

Schweinefett erhielt ich durch Auslassen von »Flomen.« Dies ausgelassene Fett und auch das Olivenöl können als 100% Fett angesehen werden.

Folgende Tabelle wird die Übersicht in der Zusammensetzung der einzelnen Nahrungsstoffe erleichtern:

Tabelle II.

	N	Ei- weifs	Fett	Kohle- hydrate	Wasser	Asche
Mageres Ochsenfleisch f. d. I. u. II. Periode	3,36	21,0	1,93	—	75,6	1,2
Mageres Ochsenfleisch f. d. III. u. IV. Periode	3,41	21,31	1,6	—	74,8	1,2
Roggenbrot	1,29	8,06	0,46	42,8	46,6	1,25
Schweinefett	—	—	100,0	—	—	—
Oliv enöl	—	—	100,0	—	—	—
Kondens. Milch . . .	3,08	19,25	10,4	41,8	25,2	2,2

Einteilung des Versuchs.

Der Stoffwechselversuch dauerte 36 Tage und zerfiel in vier Perioden.

Während der II. und III. Periode = 25 Tage wurde Alkohol verabreicht.

I. Periode: 5 Tage. Ich setzte mich mit einer genügenden Nahrung ins Stickstoffgleichgewicht. Dieselbe bestand aus 200 g Ochsenfleisch, 400 g Roggenbrot, 90 g Schweinefett und 200 g kondensierte Milch, entsprechend 112,7 Eiweifs, 116,5 Fett, 255 g Kohlehydrate = 2590 Calorien.

II. Periode: 18 Tage. Alkoholperiode: Die Nahrung ist dieselbe wie in der I. Periode, also genügend. Zu derselben wurden am 1. und 2. Tage 20 g Alkohol, am 3. und 4. Tage 30 g, am 5. Tage 40 g, am 6. Tage 50 g, am 7. Tage 60 g, am 8. und 9. Tage 70 g, am 10. Tage 80 g, am 11. Tage 90 g, am 12. bis zum 18. Tage 100 g Alkohol hinzugefügt. Die Nahrung wurde dadurch übergenehgt und die Calorien erhöhgt sich dabei allmählich bis auf 3310. Zeigte der Alkohol eine eiweissparende Wirkung, so mußte voraussichtlich in demselben Maße, wie Alkohol zugegeben wurde, Stickstoffansatz eintreten.

III. Periode: Alkoholperiode. Genügende Nahrung, bestehend aus 197 g Fleisch, 400 g Brot, 12,5 g Fett, 200 g kondensierte Milch und 100 g Alkohol = 2590 Calorien. Der Unterschied zwischen dieser und der ersten Periode besteht nur darin, daß an Stelle von 78 g Fett 100 g Alkohol gegeben wurde.

Wenn der Alkohol an die Stelle des Fettes treten konnte, dann mußte sich Stickstoffgleichgewicht einstellen, wenn dagegen der Alkohol nicht die eiweissparende Kraft besaß, wie das Fett, so mußte ein Stickstoffverlust stattfinden.

IV. Periode: Übergenehgt Nahrung. Bestehend aus 197 g Fleisch, 400 g Brot, 117 g Fett, 50 g Olivenöl und 200 g kondensierte Milch. Der Alkohol wurde ganz weggelassen und ersetzt durch eine isodyname Menge Fetts. Außerdem wurden aber noch so viel Calorien in Form von Fett und Öl zur Nahrung zugesetzt, daß dieselbe 3303 Calorien betragen, also gerade so viel wie in der II. Periode.

Es mußte ein Stickstoffansatz erfolgen, der aber, wenn der Alkohol dasselbe leistete als Eiweissparer wie das Fett, nicht größer sein durfte wie in der II. Periode. Wurde etwa noch mehr Stickstoff angesetzt, so ersetzte der Alkohol das Fett nicht vollständig.

Die Zusammensetzung der Nahrung in den einzelnen Perioden ist aus folgenden Tabellen ersichtlich.

Tabelle III.
I. und II. Periode.

	Menge	Feste Nahrung	Wasser	N	Ei-weiß	Fett	Kohlehydrate	Calorien
Mageres								
Ochsenfleisch	200	48,8	151,2	6,72	42,0	3,86	—	208,1
Roggenbrot	400	306,8	93,2	5,16	32,24	1,84	171,2	851,2
Schweinefett	90	90,0	—	—	—	90,0	—	837,0
Kondens. Milch	200	149,6	50,4	6,16	38,5	20,8	83,6	694,0
Summe	890	595,2	294,8	18,04	112,74	116,5	254,8	2590,3

Tabelle IV.
III. Periode.

	Menge	Feste Nahrung	Wasser	N	Ei-weiß	Fett	Kohlehydrate	Calorien
Mageres								
Ochsenfleisch	197,0	50,1	147,1	6,72	42,0	3,15	—	201,4
Roggenbrot	400,0	306,8	93,2	5,16	32,24	1,84	171,2	851,2
Schweinefett	12,5	12,5	—	—	—	12,5	—	116,3
Kondens. Milch	200	149,6	50,4	6,16	38,5	20,8	83,6	694,0
Alkohol	100	—	—	—	—	—	—	720,0
Summe	809,5	519,0	290,7	18,04	112,74	38,29	254,8	2583

Tabelle V.
IV. Periode.

	Menge	Feste Nahrung	Wasser	N	Ei-weiß	Fett	Kohlehydrate	Calorien
Mageres								
Ochsenfleisch	197	50,1	147,1	6,72	42,0	3,15	—	201,4
Roggenbrot	400	306,8	93,2	5,16	32,24	1,84	171,2	851,2
Schweinefett	117,5	117,5	—	—	—	117,5	—	1061,0
Oliventöl	50,0	50,0	—	—	—	50,0	—	465,0
Kondens. Milch	200	149,6	50,4	6,16	38,5	20,8	83,6	694,0
Summe	965	743,5	290,7	18,04	112,74	193,29	254,8	3303,6

Tabelle VI.

Alkohol-Stoff.

Perioden	Versuchstage	Einnahmen							
		Feste Nahrung in g	Flüssigkeit in cem	Eiweiß	Fett	Kohlehydrate	Gesamt-N	Alkohol in g	Calorien des Alkohols
I. Periode Gentügende Nahrung N-Gleichgewicht	1	595	1500	112,74	116,5	254,8	18,04	—	—
	2	595	1400	112,74	116,5	254,8	18,04	—	—
	3	595	1500	112,74	116,5	254,8	18,04	—	—
	4	595	1600	112,74	116,5	254,8	18,04	—	—
	5	595	1500	112,74	116,5	254,8	18,04	—	—
Mittel		595	1500	112,74	116,5	254,8	18,04	—	—
II. Periode Übergenügende Nahrung Calorien- erhöhung durch Alkoholzugabe	6	595	1700	112,74	116,5	254,8	18,04	20	144
	7	595	1600	112,74	116,5	254,8	18,04	20	144
	8	595	1550	112,74	116,5	254,8	18,04	30	216
	9	595	1800	112,74	116,5	254,8	18,04	30	216
	10	595	1700	112,74	116,5	254,8	18,04	40	288
	11	595	1500	112,74	116,5	254,8	18,04	50	360
	12	595	1650	112,74	116,5	254,8	18,04	60	432
	13	595	1400	112,74	116,5	254,8	18,04	70	504
	14	595	1700	112,74	116,5	354,8	18,04	70	504
	15	595	1600	112,74	116,5	254,8	18,04	80	576
	16	595	1450	112,74	116,5	254,8	18,04	90	648
	17	595	1600	112,74	116,5	254,8	18,04	100	720
	18	595	1500	112,74	116,5	254,8	18,04	100	720
	19	595	1600	112,74	116,5	254,8	18,04	100	720
	20	595	1800	112,74	116,5	254,8	18,04	100	720
	21	595	1550	112,74	116,5	254,8	18,04	100	720
	22	595	1650	112,74	116,5	254,8	18,04	100	720
	23	595	1450	112,74	116,5	254,8	18,04	100	720
Mittel		595	1600	112,74	116,5	254,8	18,04	—	—
III. Periode Calorienvermin- derung durch Fettentzug Fast N-Gleichgewicht	24	519	1710	112,74	38,3	254,8	18,04	100	720
	25	519	1450	112,74	38,3	254,8	18,04	100	720
	26	519	1500	112,74	38,3	254,8	18,04	100	720
	27	519	1800	112,74	38,3	254,8	18,04	100	720
	28	519	1600	112,74	38,3	254,8	18,04	100	720
	29	519	1700	112,74	38,3	254,8	18,04	100	720
	30	519	1400	112,74	38,3	254,8	18,04	100	720
Mittel		519	1590	112,74	38,3	254,8	18,04	—	—
IV. Periode Calorienver- mehrung durch Fettzugabe allein N-Ansatz	31	744	1400	112,74	193,3	254,8	18,04	—	—
	32	744	1650	112,74	193,3	254,8	18,04	—	—
	33	744	1800	112,74	193,3	254,8	18,04	—	—
	34	744	1750	112,74	193,3	254,8	18,04	—	—
	35	744	1600	112,74	193,3	254,8	18,04	—	—
	36	744	1500	112,74	193,3	254,8	18,04	—	—
Mittel		744	1620	112,74	193,3	254,8	18,04	—	—

wechsel-Versuch.

Tabelle VI.

Gesamt-Calorien	Körper-gewicht	Ausgaben						Bilanz	
		Kot, feucht	Kot, lufttrocken	Harnmenge	Harn-N	Kot-N	Gesamt-N	N pro die	Gesamt-Bilanz der ganzen Periode
2590	72,25	215	40,2	1400	15,35	2,85	18,20	— 0,16	+ 0,06
2590	72,20	204	37,8	1120	14,99	2,68	17,65	+ 0,37	
2590	72,15	196	40,2	1480	15,25	2,85	18,10	— 0,06	
2590	72,25	190	38,4	1030	15,05	2,92	17,97	+ 0,07	
2590	72,20	210	40,1	1250	15,12	2,84	17,96	+ 0,08	
2590	—	207	39,3	1250	15,15	2,83	17,98	—	
2734	72,20	210	39,7	1190	15,66	2,64	18,30	— 0,26	+ 2,02
2734	72,25	195	42,3	1300	14,99	3,02	18,01	+ 0,03	
2806	72,45	212	41,2	1510	15,05	2,94	17,99	+ 0,05	
2806	72,30	238	40,8	1040	15,25	2,91	18,16	— 0,12	
2878	72,25	195	38,2	1520	14,99	2,72	17,71	+ 0,23	
2950	72,30	230	39,6	1190	15,25	2,82	18,07	— 0,04	
3022	72,40	240	40,1	1230	14,94	2,86	17,80	+ 0,24	
3094	72,35	188	36,6	1600	14,54	2,64	17,18	+ 0,82	
3094	72,40	226	39,2	1150	14,08	2,79	16,87	+ 1,17	
3166	72,50	238	43,0	1330	14,07	3,07	17,14	+ 0,90	
3238	72,45	231	38,2	1270	12,97	2,72	16,69	+ 2,25	
3310	72,35	202	37,8	1250	13,51	2,69	16,20	+ 1,84	
3310	72,45	194	39,2	1380	13,29	2,79	16,08	+ 1,96	
3310	72,45	196	40,6	1460	12,91	2,89	15,80	+ 2,10	
3310	72,60	201	40,9	1420	12,80	2,92	15,72	+ 2,32	
3310	72,51	225	39,4	1530	13,62	2,81	16,43	+ 1,61	
3310	72,57	180	36,7	1660	13,38	2,62	16,00	+ 2,04	
3310	72,62	173	39,2	1400	13,10	2,79	15,89	+ 2,15	
—	—	209	39,6	1350	13,24	2,78	16,02	—	
2583	72,61	210	40,3	1340	13,79	2,88	16,67	+ 1,37	— 0,21
2583	72,50	230	41,2	1230	14,99	2,87	17,86	+ 0,18	
2583	72,53	183	38,2	1580	15,57	2,73	18,30	— 0,26	
2583	72,40	175	36,1	1500	15,79	2,58	18,37	— 0,33	
2583	72,45	205	36,5	1380	15,91	2,61	18,52	— 0,47	
2583	72,55	190	38,7	1160	15,13	2,75	17,88	+ 0,16	
2583	72,50	210	40,8	1400	15,44	2,92	18,36	— 0,32	
2583	—	201	38,9	1370	15,49	2,76	18,25	—	
3304	72,40	245	42,7	1400	15,14	3,04	18,18	— 0,14	+ 2,42
3304	72,35	220	40,6	1020	10,05	2,91	16,96	+ 1,08	
3304	72,60	185	39,3	1220	13,45	2,82	16,27	+ 1,77	
3304	72,62	228	38,9	1200	12,96	2,79	15,75	+ 2,29	
3304	72,75	210	40,2	1100	12,32	2,89	15,21	+ 2,83	
3304	72,65	205	39,6	1320	12,41	2,84	15,25	+ 2,79	
3304	—	216	40,1	1210	12,79	2,83	15,62	—	

Resultate.

A. Aus dem neuen eigenen Versuch.

Bei der in der 5tägigen I. Periode verabreichten Nahrung mit 18,04 g Stickstoff und 2590 Calorien vermochte sich der Körper in vollständiges Stickstoffgleichgewicht einzustellen. Die Gesamt-N-Ausfuhr beträgt 17,98 g, die Bilanz + 0,06.

Nun wird in der zweiten Periode Alkohol hinzugefügt; zunächst in kleinen Dosen, um die toxische Wirkung resp. den bedeutenden Eiweißzerfall, der bei großen Gaben auftritt, zu vermeiden.

Ein Blick auf die Tabelle zeigt, daß in der That ein vermehrter Eiweißzerfall überhaupt nicht eintritt; wir können aber auch nicht beobachten, daß zunächst etwa irgend welcher nennenswerte Stickstoffansatz erfolgt wäre. Bis zum 6. Alkoholtage — also bis zu ca. 50 g Alkohol — zeigt die Bilanz Werte von — 0,26, + 0,03; + 0,05; — 0,12; + 0,23; — 0,04, d. h. es liegt ein ganz geringes Auf- und Abschwanken über und unter das N-Gleichgewicht vor, ganz genau so, wie man es in jeder normalen Vor- oder Nachperiode sehen kann.

Diesen unveränderten Stickstoffgleichgewichtszustand wird man sich vielleicht am besten so erklären, daß die schädigende Wirkung der kleinen Alkoholdosen und die ersparende Wirkung derselben sich kompensieren.

Dies würde sich auch mit der täglichen Erfahrung in Einklang bringen lassen, da bekanntlich kleine Dosen von $\frac{1}{2}$ bis 1 l Bier jahrzehntelang ohne irgend welche pathologische Erscheinungen gewonnen werden können.

Vom 7. Tage ab ändert sich aber die Sache insofern, als nun ein dauernder Ansatz von Stickstoff erfolgt (+ 0,24; + 0,82; + 1,17; + 0,9; + 2,35), welcher vom 11. bis 18. Tage bei einer Menge von 100 g pro die im Mittel + 2,02 g erreicht.

Die Stickstoffausfuhr im Kot ist in der Alkoholperiode dieselbe geblieben wie in der Vorperiode (Vorperiode im Mittel 2,83 g, Alkoholperiode 2,78 g).

Dagegen wird im Harn um so weniger ausgeschieden, je mehr Alkohol verabreicht wird, trotzdem die Diurese in der Alkoholperiode um ca. 100 ccm Urin gegenüber der Vorperiode vermehrt wird.

Ein solch hervortretender Einfluß auf die Stickstoffausfuhr ist in diesem Falle unter allen Umständen nur auf den Alkohol zu beziehen. Die Nahrung war dieselbe wie in der I. Periode, es wurde die Calorienmenge stufenweise nur durch Zugabe von Alkohol erhöht, etwas anderes wurde nicht genossen, also mußte folglich der Alkohol der Eiweißsparer sein.

Rosemann sagte in seiner Kritik S. 18: »Wäre dem wirklich so — nämlich ein Stickstoffansatz nach Alkoholgaben zur genügenden Nahrung — es wäre alsdann nicht zweifelhaft, daß der Alkohol als Eiweißsparer gewirkt haben würde.« Nun, die Thatsache besteht jetzt, es ist Stickstoffansatz eingetreten — also wird Rosemann seine eigenen Worte nicht zurücknehmen und anderseits auch nicht behaupten können, es wäre auch ohne Alkohol dasselbe eingetreten.

Hiermit hätte ich den Versuch abschließen können, da durch ihn die Resultate meines ersten Versuchs und meine Annahme, daß der Alkohol Eiweiß spart, vollkommen bestätigt war.

Es lag mir aber noch daran, zu wissen, ob auch der Alkohol, in seiner Fähigkeit Eiweiß zu sparen, dem Fett ganz ebenbürtig, oder ob er ihm doch nicht ganz gleichzustellen sei.

Es wurde deshalb, wie schon erwähnt, in einer III. Periode der Alkohol in Mengen von 100 g noch weitere 7 Tage verabfolgt, dagegen eine dem Alkohol äquivalente Menge Fett aus der Nahrung weggelassen.

Dadurch verringerten sich die Calorien von 3310 auf 2583, also auf dieselbe Menge wie in der I. Periode.

Erzielte ich nun in der I. Periode Stickstoffgleichgewicht und in der III. Periode, in der an Stelle von Fett Alkohol eingesetzt war, ebenfalls Stickstoffgleichgewicht, so mußte der Alkohol dem Fett an Sparkraft ebenbürtig sein.

Wir sehen aber hier eine geringe Minusbilanz auftreten, die allerdings nur $-0,21$ beträgt. Die Menge ist so gering, daß sie in einem andern Falle vielleicht nicht beachtet werden brauchte, da solche Senkungen oder Erhebungen über die Norm nichts Auffallendes sind, aber in diesem Falle, wo der Organismus auf jede Änderung prompt reagiert, darf man doch die Möglichkeit nicht von der Hand weisen, daß hier der Alkohol nicht ganz vikariierend für das Fett eingetreten und dadurch der geringe N-Verlust eingetreten ist.

Diese Annahme wurde bestätigt durch eine IV. und letzte Periode, in der der Alkohol weggelassen und wiederum durch Fett ersetzt wurde. Außerdem wurde durch weitere Zugabe von Fett und Öl die Calorienmenge auf 3304, also auf dieselbe Höhe wie in der II. Periode gebracht.

In jener sahen wir bei der übergewöhnlichen Nahrung einen N-Ansatz von $+2,02$. Hier einen N-Ansatz von $+2,42$.

In der II. Periode (Fett-Alkohol) besteht also gegenüber der IV. Periode (nur Fett) ein etwas geringerer N-Ansatz. Die Differenz beträgt $-0,41$. D. h., es scheint auch hier der Alkohol an Eiweiß sparender Kraft nicht so viel zu vermögen wie das Fett. Damit stimmt ziemlich gut, daß nach den Autoren bis zu 10% des Alkohols den Körper unausgenutzt verlassen.

Abgesehen von diesen Erwägungen, wird aber auch durch die III. Periode bewiesen, daß der Alkohol genau wie in der II. Periode das Eiweiß vor der Verbrennung schützt.

Es mag vielleicht noch bemerkt werden, daß in der IV. Periode die Harnmenge wieder etwas sinkt. Die Kotmenge bleibt fast genau dieselbe wie in den anderen Perioden. Das Körpergewicht nimmt im Verlauf der 36 Tage fast um ein Kilo zu, eine Tatsache, die gewiß nicht gegen den entfaltenen günstigen Einfluß des Alkohols spricht. Und wenn auch sonst auf eine geringe Vermehrung oder Verminderung des Gewichts nicht viel zu geben ist, so bleibt doch der im ganzen gleichmäßige Anstieg beachtenswert. Im übrigen dürfte alles andere aus der Tabelle und aus den Kurven klar zu ersehen sein.

B. Vergleich mit meinem ersten Versuch.

Es scheint mir zunächst der Punkt besonders erwähnenswert, daß in beiden Versuchen bei Anwendung verschiedener Methodik doch das gleiche Ergebnis erzielt wurde. So konnte einmal bei Unterernährung und Alkohol fast genau Stickstoffgleichgewicht erreicht werden.

1. Versuch, III. Periode und 2. Versuch III. Periode.

Anderseits wurde bei genügender Nahrung und Alkohol Stickstoffansatz erzielt.

1. Versuch, IV. Periode und 2. Versuch, II. Periode.

Weiterhin ist zu bemerken, daß der Stickstoffansatz in der Alkoholperiode im 2. Versuch noch etwas größer war als im 1. Versuch.

2. Versuch, II. Periode. Bilanz + 2,02.

1. Versuch, IV. Periode. Bilanz + 1,35.

Trotzdem ist er etwas geringer, als wenn an Stelle des Alkohols nur Fett gegeben wurde.

2. Versuch, II. Periode: Alkohol im Überschufs. Bilanz + 2,02.

2. Versuch, IV. Periode: Fett im Überschufs. Bilanz + 2,42.

Die etwas geringere Sparwirkung des Alkohols gegenüber dem Fett wird auch in den Perioden beider Versuche noch bestätigt, in denen zur ungenügenden Nahrung Alkohol zugesetzt wurde.

1. Versuch, III. Periode: Bilanz — 0,32,

2. Versuch, III. Periode: Bilanz — 0,21,

während bei Fettzugabe ja Stickstoffgleichgewicht vorhanden war.

Aus dieser kurzen Bilanzübersicht geht wieder deutlich hervor, wie unumgänglich notwendig es ist, nicht nur die eine Periode mit der vorhergehenden zu vergleichen, sondern alle Perioden unter sich, da man eben nur aus diesem Vergleich die richtigen Schlüsse ziehen kann.

Es wäre z. B. ganz sinnlos, die III. Periode mit der II. Periode im 2. Versuch nur deshalb miteinander vergleichen zu wollen,

weil sie »zeitlich aufeinander folgen«. Sonst aber haben sie nichts miteinander zu thun, da jede etwas ganz Anderes zeigen und beweisen soll.

Die II. Periode soll zeigen, ob der Alkohol überhaupt eiweißsparend wirkt, und die IV. Periode, wie groß seine eiweißsparende Wirkung ist.

Übereinstimmend in beiden Versuchen ist ferner in der Alkoholperiode eine geringere Erhöhung der Urinmenge und andererseits die Beobachtung, daß sich der Organismus in sehr kurzer Zeit an größere Alkoholdosen gewöhnen kann.

In beiden Versuchen gelang die Gewöhnung in der kurzen Zeit von 5—6 Tagen; einmal nach Überwindung der Intoxikation, das andere Mal unter Vermeidung der Intoxikation.

So sehen wir, daß die erzielten Ergebnisse vollständig in dem Punkte der Eiweißspareung miteinander übereinstimmen und ich halte die Resultate für um so wichtiger, weil es gewonnen wurde an ein und derselben Person, zu ganz verschiedenen Zeiten und bei anders eingerichteter Nahrung, namentlich bei ganz anderem Eiweißkostmaße, aber sonst unter gleichen Bedingungen und Verhältnissen.

C. Die Ergebnisse anderer Untersuchungen.

Es möge zunächst noch ein Wort über die Beurteilung des Schmidtschen Versuches Platz finden.

Schmidt stellte an sich einen Versuch an, den er in drei Perioden einteilte.

Die Stickstoff-Einfuhr betrug 15,5449 g pro die. Die Ausgaben gestalteten sich, wie in Tabelle VII S. 107 angegeben.

Rosemann resp. Schmidt sagt nun über seinen Versuch:

»Wie man sieht, schwankt die Gesamt-N-Ausscheidung an den einzelnen Tagen ziemlich stark. Es wird dies bei eiweißreicher Nahrung beim Menschen immer mehr oder weniger beobachtet.«

Tabelle VII.

	Kot	Kot-N	Harn-N	Gesamt-N	Wirkliche Bilanz	Umge-rechnete Bilanz
Vorperiode	13	0,32	12,54	14,21	+ 1,34	+ 0,62
	17	0,45	13,97	15,63	— 0,09	+ 0,62
	142	2,91	12,27	13,93	+ 1,6	+ 0,42
	146	3,14	14,66	16,32	— 0,78	+ 0,42
	100	1,95	13,77	15,43	+ 0,11	— 0,34
	57	1,20	14,68	16,34	— 0,8	— 0,34
Hauptperiode	80	1,74	13,56	15,93	— 0,39	— 0,21
	97	1,32	13,20	15,58	— 0,04	— 0,21
	71	1,81	13,57	15,95	— 0,4	— 0,18
	158	3,62	13,14	15,51	+ 0,03	— 0,18
Nachperiode	—	—	13,39	14,70	+ 0,85	+ 0,44
	55	1,46	14,20	15,51	+ 0,03	+ 0,44
	110	2,92	14,22	15,53	+ 0,01	— 0,08
	28	0,87	14,41	15,72	— 0,18	— 0,08

An anderer Stelle¹⁾ sagt Rosemann aber auch über Schönesseffens Versuch: — »Dafs gleichwohl die Schwankungen — in der N-Bilanz — nicht unbeträchtlich sind, ist leicht verständlich, wenn man daran denkt, dafs es sich um eine ungenügende Nahrung handelte.«

Hier soll also einmal die eiweifsreiche, das andere Mal die ungenügende Nahrung an der ungleichmässigen N-Ausfuhr schuld sein, eine Thatsache, die bei den Versuchen Anderer und meinen Versuchen nicht zu bemerken ist. Sollte es nicht viel näher liegen, dafs auch Schmidt gleich wie Schönesseffen nicht das geeignetste Versuchsobjekt gewesen ist?

Die Schwankungen sind so bedeutend, dafs man sich genötigt sah, »etwas längere Zeiträume, z. B. zwei aufeinanderfolgende Tage (!) in Betracht« zu ziehen und die obenstehende umgerechnete Bilanz zur Beurteilung der Versuche heranzuziehen — ein Verfahren übrigens, welches meines Wissens

1) Rosemann, Pflügers Archiv, Bd. 77: Kritik der Neumannschen Arbeit, S. 7.

sonst nicht geübt wird und dessen Sicherheit sehr zu bezweifeln sein dürfte.

Rosemann zieht nun aus seiner Bilanz folgenden summarischen Schlufs¹⁾: »Sieht man von diesen unbedeutenden (vorher waren sie »ziemlich starke« Ref.) Schwankungen ab, so kann man das Resultat des Versuchs dahin zusammenfassen, daß sowohl vor, wie während und nach der Alkoholperiode das Gleichgewicht unverändert geblieben ist. Der Alkohol vermochte also in diesem Falle, zu einer ausreichenden Nahrung hinzugefügt, keinerlei Eiweißansatz zu bewirken.«

An anderer Stelle²⁾ lesen wir aber von Rosemann über den Schmidtschen Versuch: »Man wird diesen Stickstoffansatz (in der Nachperiode) am besten als eine indirekte Folge des Alkohols aufzufassen haben: Der Körper hat während der Alkoholperiode Fett angesetzt und dieses übt seine eiweißsparende Wirkung auf den Eiweißbestand aus.

Also das eine Mal sagt Rosemann, es sei in der Nachperiode ein unverändertes Gleichgewicht vorhanden und keinerlei Eiweißansatz bewirkt worden, das andere Mal aber, es sei doch ein Stickstoffansatz da, den der Alkohol indirekt bewirkt habe.

Wenn aber von Rosemann selbst über einen und denselben Versuch so widersprechend geurteilt wird, so ist nur der eine Schlufs möglich, daß die Resultate nicht eindeutig sind.

Es kann eben aus diesem Versuch, wie Rosenfeld³⁾ schon ganz richtig bemerkt hat, sowohl eine geringe Mehrausscheidung von Stickstoff, als auch eine Sparwirkung des Alkohols herausgelesen werden.

Betrachten wir den Versuch etwas genauer, so tritt in der Alkoholperiode zunächst ein geringer N-Verlust ein, der in der Nachperiode einem N-Ansatz Platz macht.

1) Rosemann, Pflügers Archiv, Bd. 77: Kritik der Neumannschen Arbeit, S. 5.

2) Rosemann, Zeitschr. f. Diätet. u. physik. Therapie, 1898, I, S. 153.

3) Rosenfeld, Therapie der Gegenwart, 1900. Februarheft.

Dieser N-Verlust wird von Rosemann¹⁾ »als völlig innerhalb der Versuchsfehler liegend angesehen«, während dies, wie ich glaube, mit viel größerer Wahrscheinlichkeit auf die Wirkung des Alkohols zu setzen ist.

In meinem ersten Versuch war genau dasselbe der Fall, nur war die Wirkung viel stärker, weil ich nicht an den Alkohol gewöhnt war. Schmidt dagegen war an mäßigen Alkohol gewöhnt und Rosemann gibt selbst zu²⁾, »dafs diese giftige Wirkung bei den Versuchen anderer über Alkohol bei weitem nicht so erklatant zum Vorschein kommt, weil sie eben an Personen ausgeführt wurden, die nicht an Alkohol gewöhnt waren.« Wir hatten hier also nur einen geringen N-Verlust zu erwarten. Bereits am 4. Tage der Alkoholperiode sehen wir aber die N-Bilanz positiv werden, also einen geringen Stickstoffansatz eintreten, der in den ersten 2 Tagen der Nachperiode noch deutlich sich bemerkbar macht.

Es wurde nun eben leider die Alkoholperiode bereits nach 4 Tagen abgebrochen, sonst wäre die eiweifssparende Wirkung ganz sicher noch bestimmter zum Ausdruck gekommen.

Dafs Rosemann diese Sparwirkung des Alkohols zum Teil bereits anerkennt, geht auch aus Äufserungen über den Schmidtschen und Miuraschen³⁾ Versuch hervor, indem er sagt, dafs »in diesem — dem Schmidtschen Versuch — eine eventuell vorhandene eiweifssparende Wirkung des Alkohols verschleiert worden sei« und weiter beim Miuraschen Versuch: »Dafs es dem Alkohol vielleicht nach längerer Zeit gelungen wäre, diesen Eingriff (d. h. das Weglassen des Fettes aus der Nahrung) zu kompensieren.«

Wir entnehmen also diesen Erwägungen, dafs der Schmidtsche Versuch ebenso gut im Sinne der eiweifssparenden Wirkung des Alkohols aufzufassen ist, jedenfalls aber niemals als Beweisstück gegen die Resultate meiner Versuche ins Feld geführt werden kann.

1) Rosemann, Zeitschr. f. Diätet. u. physik. Therapie, 1898, I, S. 153.

2) Rosemann, Pflügers Arch. Kritik d. Neumannschen Arbeit, S. 15.

3) Rosemann, Deutsche med. Wochenschr. Nr. 19, 1899, S. 304.

Wenn daher Rosemann an mich und Offer das Verlangen richtet¹⁾, unsere Resultate richtig zu deuten, so könnten wir billigerweise von ihm dasselbe verlangen.

Ganz ähnliche, aber noch sicherer für den Alkohol als Eiweißsparer sprechende Resultate liegen uns vor in dem Offer'schen Versuche.

Derselbe zerfällt in drei Perioden: Die N-Einfuhr beträgt 18,25 g. In der Hauptperiode werden 100 g Alkohol gegeben. Die Angaben sind folgende.

Tabelle VIII.

	Harn N	Kot-N	Gesamt-N	Bilanz
Vorperiode .	14,45	2,54	16,99	+ 1,26
	16,39		18,93	— 0,6
	14,85		17,39	+ 0,86
	15,46		18,00	+ 0,25
	15,15		17,69	+ 0,56
Hauptperiode	15,62	2,60	18,22	+ 0,03
	15,96		18,56	— 0,3
	15,32		17,92	+ 0,3
	14,31		16,91	+ 1,34
	13,67		16,27	+ 1,98
	13,00		15,60	+ 2,55
Nachperiode .	15,05	2,58	17,63	+ 0,6
	14,66		17,24	+ 1,01
	14,60		17,18	+ 1,07
	13,80		16,38	+ 1,87

Wir sehen in der Vorperiode einen geringen Stickstoffansatz (Mittel + 0,46). Alsdann erfolgt — wie in allen bisher beobachteten Versuchen — eine etwas vermehrte N-Ausscheidung infolge der Giftwirkung des Alkohols. Am 4. Tage der Hauptperiode ist dieselbe aber überwunden, und es erfolgt N-Ansatz. (Das Mittel aus der ganzen Periode ist + 1 g, das Mittel aus den letzten 3 Tagen + 1,98 g).

Auch in der Nachperiode zeigt sich bei Offer ein Stickstoffansatz.

1) Rosemann, Deutsche med. Wochenschr. Beilage Nr. 23, 1900, S. 84.

Die Schmidtschen Resultate unterscheiden sich im wesentlichen eigentlich nur dadurch von den Offerschen, daß bei Offer bereits in der Hauptperiode ein sichtbarer N-Ansatz auftritt.

Offer faßt den N-Ansatz in der Nachperiode als unmittelbare Nachwirkung des Alkohols auf, Rosemann als indirekte Folge des Alkohols, also dem Sinne nach für dasselbe.

Und wie urteilt Rosemann²⁾ über diese Offersche Auffassung? Er sagt: »Und daraus zieht Offer den Schluss, daß der Alkohol in seinem Versuche eine deutliche Eiweißsparung bewirkt hätte! In der Hauptperiode ist ja der Eiweißansatz größer wie in der Vorperiode, daß er aber in der Nachperiode nach Weglassen des Alkohols nun gar noch größer ist, das kümmert Offer nicht. Ja, er zieht sogar aus dem Verhalten der Stickstoffausscheidung in der Nachperiode unbegreiflicherweise eine Stütze für seine Ansicht.«

Ist es nicht erlaubt, aus den Resultaten seiner Versuche berechnete Schlüsse zu ziehen? Zieht nicht Rosemann aus dem Schmidtschen Versuch auch Schlüsse als Stütze für seine Ansicht, auch wenn sie anders gedeutet, richtiger gewesen wären? Für so unbegreiflich halte ich also den Offerschen Schluss nicht.

Dagegen wundert mich vielmehr das vernichtende Urteil, mit dem Rosemann die 22 Seiten lange Kritik der Offerschen Arbeit abschließt. Er sagt:

»Der Offersche Versuch ist in seiner Methodik mangelhaft, die Resultate stehen im direkten Gegensatz mit der allgemeinen Erfahrung, ja sogar im direkten Gegensatz mit dem Schluss, den Offer selbst daraus zieht.«³⁾ Der ganze Versuch ist daher wertlos und beweist für die vorliegende Frage nicht das Geringste.« Dies Urteil, sage ich, ist für die Offersche Arbeit, die absichtlich kurz gehalten wurde und

1) Offer, Inwieweit ist Alkohol ein Eiweißsparer? Wiener klinische Wochenschr., Jahrg. XII, Nr. 41, S. 1009.

2) Rosemann, Pfügers Archiv, Bd 78, S. 461.

3) Rosemann, Pfügers Archiv, Bd. 78, S. 474.

daher mancher Details entbehrt, sicherlich nicht zutreffend. Etwas mehr Beachtung, selbst wenn der Autor zu gegenteiligem Schluss gelangt, wie Rosemann, verdient sie nun doch, und es ist anzunehmen, daß sich Offer zu dem Vorwurf, »kurz es fehlt alles, was notwendig ist, um dem Leser die Überzeugung von der Zuverlässigkeit des Versuches zu geben«, selbst noch äußern dürfte.

Ich kann hier nicht ausführlich auf die weitere Besprechung der Rosemannschen Kritik eingehen, ein Punkt sei nur noch hervorgehoben, der auch von allgemeinem Interesse ist.

In der Offerschen und in meiner Arbeit findet sich der Satz: Der Alkohol wirkt fettsparend, das Fett spart aber Eiweiß, folglich kann der Alkohol Eiweiß sparen, eine Auffassung, die von vielen Seiten geteilt wird. Gegen diese Schlussfolgerung wendet sich aber Rosemann ebenfalls, indem er folgendes sagt: Das Fett schützt das Körper-eiweiß dadurch, daß es im Körper selbst verbrennt und eben dadurch das Eiweiß aus der Zersetzung herausdrängt. Wenn wir aber sagen, der Alkohol wirkt fettsparend, so sagen wir doch damit, daß der Alkohol durch das Fett vor der Zersetzung bewahrt wird, also nicht verbrennt. Das Fett aber, das nicht verbrennt, kann also auch keine Eiweißersparnis bewirken. So lange wir also Alkohol geben, so lange kann es also weder direkt noch indirekt zu einer Eiweißsparung kommen. Später allerdings, wenn wir den Alkohol fortlassen, wird jenes unter der Alkoholwirkung ersparte Fett zerfallen und dann natürlich auch eiweißsparend wirken und dann werden die Eiweißverluste geringer ausfallen, als sie es gewesen wären, wenn das Fett nicht vorhanden wäre.

Gegen diese Logik kann ich gar nichts Treffenderes anführen als die Entgegnung von Kassowitz¹⁾, in der er folgendes ausführt: »Der aufmerksame Leser wird aber sicherlich bereits bemerkt haben, wo hier der Fehler steckt. Rosemann sagt: So lange wir Alkohol geben, kann keine Eiweißsparung

1) Kassowitz, Deutsche med. Wochenschr., 1900, Nr. 33, S. 532.

stattfinden, weil das ersparte Fett nicht verbrennt. Wie lange geben wir aber Alkohol? Wenn ein Versuchstier einmal im Tage Alkohol bekommt, so geben wir ihm den Alkohol eine halbe oder vielleicht eine ganze Stunde und die übrigen 23 Stunden geben wir ihm keinen Alkohol. Nun ist es ja bewiesen, daß der Alkohol sehr schnell im Körper verbrennt. Ist aber der Alkohol einmal verbrannt, dann ist weit und breit nicht abzusehen, warum das durch seine Verbrennung ersparte Fett nicht wie jedes andere Körperfett verbrennen und wie jedes andere verbrennende Fett das Körpereiweiß schützen soll; und wenn nun in der Alkoholperiode ebenfalls den größten Teil des Tages kein Alkohol verbrannt wird, dann ist wieder unmöglich zu verstehen, warum seine fettsparende Wirkung nicht auch in der Stickstoffbilanz dieses Tages zur Geltung gelangen soll. Aber selbst wenn wir annehmen wollten, daß an dem Alkoholtage selbst eine Ersparnis von Körpereiweiß durch das ersparte Körperfett nicht möglich sein soll — obwohl ein Grund hierfür absolut nicht aufzufinden ist —, so müßten wir doch zum mindesten erwarten, daß an den folgenden Tagen, wo gar kein Alkohol verbrennt, das am Vortage durch die Verbrennung des Alkohols geschützte Fett seinerseits wieder seine eiweißsparende Wirkung entfalten wird.

Es muß also ein Stoff, hier der Alkohol, der wirklich die Fähigkeit besitzt, fettsparend zu wirken, unbedingt auch imstande sein, Körpereiweiß zu schützen, weil das durch seinen Einfluß ersparte Fett im Körper verbleibt und daher, wie jedes andre Reservefett, seine eiweißschützende Fähigkeit zur Geltung bringen muß.«

Damit fällt aber die Rosemannsche Theorie in sich zusammen.

Es wäre übrigens theoretisch auch ganz gleichgültig, ob der Alkohol im Augenblick des Genusses Eiweiß spart oder erst etwas später, wenn er nur überhaupt Eiweiß spart — und dies ist ja bereits genügend festgestellt.

Neuerdings sind nun noch zwei andere Versuche über die eiweißsparende Kraft des Alkohols veröffentlicht worden, welche eine besondere Beachtung verdienen. Es sind die dies Arbeiten von Rosenfeld¹⁾ und Clopatt²⁾.

Der von Rosenfeld veröffentlichte Versuch wurde von Chotzen ausgeführt und zerfiel in drei Perioden. Die N-Einfuhr betrug 11,73 g. An der Methodik ist nichts zu erinnern.

Alkohol wurde in der Hauptperiode an den ersten beiden Tagen 60 g, am 3. und 4. Tag 120 g gegeben.

Die Ausgaben gestalten sich folgendermaßen:

Tabelle IX.

	Harn-N	Kot-N	Gesamt-N	Bilanz
Vorperiode . {	10,65	1,77	12,42	— 0,69
	10,36		12,13	— 0,40
	10,92		12,69	— 0,86
Hauptperiode {	10,52	0,91	11,43	+ 0,30
	10,30		11,21	+ 0,52
	9,58		10,10	+ 1,63
	9,19		10,71	+ 1,02
Nachperiode . {	9,80	1,14	10,94	+ 0,81
	9,16		10,30	+ 1,43

In der Vorperiode besteht eine geringe Unterbilanz (0,68 g N). Sobald aber 60 g Alkohol verabfolgt werden, zeigt sich N-Ansatz (+ 0,41), der bei der doppelten Ration Alkohols auf + 1,54 g N steigt.

Bemerkenswert ist die Thatsache, dafs hier der Alkohol nicht seine giftigen Eigenschaften zum Vorschein kommen läfst. Da Chotzen an Alkohol offenbar gewöhnt war — das Gegenteil ist nicht angegeben — und nur ca. die Hälfte von den in anderen Versuchen gegebenen Alkoholmengen gereicht wurde, so liefs sich diese Wirkung erklären.

1) Rosenfeld, Der Alkohol als Nahrungsmittel. Therapie der Gegenwart, 1900, Februarheft

2) Clopatt, Über die Wirkung des Alkohols auf den menschlichen Stoffwechsel. Skandin. Archiv f. Physiologie, 1901, Bd. XI, Heft 5/6, S. 354.

Auch in der Nachperiode ist N-Ansatz zu verzeichnen, der im Sinne Rosemanns ebenfalls sich auf die »indirekte Alkoholwirkung« beziehen läßt (siehe den Versuch von Schmidt und Offer).

Zweifellos ist hier eine recht erhebliche Stickstoffretention eingetreten, die nur im Sinne der direkten Eiweißspargung des Alkohols aufzufassen ist.

Noch eklatanter ist der Clopattsche Versuch, den Verf. an sich selbst vornahm und über 36 Tage ausdehnte.

In der ersten 12tägigen Periode setzte er sich mit ca. 100 g Eiweiß, 130 g Fett und 250 g Kohlehydrate ins ungefähre Stickstoffgleichgewicht.

In der zweiten 12tägigen Periode wurden ca. 66 g Fett aus der Nahrung entfernt und durch Alkohol ersetzt.

In der III. Periode (12 Tage) wurde wieder dieselbe Nahrung verabfolgt wie in der I. Periode.

Die Bilanz in den einzelnen Perioden ist folgende:

Tabelle X.

Vorperiode	Hauptperiode	Nachperiode
+ 0,42	+ 0,21	+ 2,32
- 1,05	- 2,26	+ 0,65
+ 0,98	- 2,05	+ 0,12
+ 0,10	- 3,23	+ 0,78
+ 2,11	- 0,75	- 0,44
+ 0,55	- 1,22	+ 0,04
+ 1,04	+ 0,64	- 0,12
+ 2,27	+ 0,70	+ 0,29
+ 2,76	+ 1,85	+ 0,47
- 0,02	+ 1,94	+ 1,74
+ 0,14	+ 1,90	- 0,38
+ 1,94	+ 2,17	+ 0,17
Mittel + 0,94	Mittel - 1,82	I. Teil Mittel + 0,48
	Mittel + 1,5	II. Teil Mittel + 0,33

Wir sehen in der I. Periode einen Stickstoffansatz (Mittel + 0,94). Bei Alkoholgenuß erfährt alsdann zunächst die N-Ausfuhr eine starke Zunahme (Mittel - 1,82), bis der Organismus an den Alkohol gewöhnt ist. Dann nimmt die N-Ausfuhr wieder ab und es erfolgt ein bedeutender Ansatz

(Mittel + 1,5). Bei dem Alkoholentzug in der III. Periode kehrt die N-Ausfuhr wieder zur anfänglichen Norm zurück.

Bei Clopatt zeigt der Alkohol also genau dieselbe Einwirkung auf den Organismus wie bei mir, wodurch die Resultate meines ersten Versuches wiederum bestätigt werden.

Gleichzeitig bildet dieser Versuch auch wiederum den Beweis, daß nur lange Perioden mit Sicherheit ein brauchbares Resultat liefern können. Hätte Clopatt seine Alkoholperiode am 6. Tage abgebrochen, so fand auch er nur einen vermehrten Stickstoffzerfall, wodurch die wirkliche Wirkung des Alkohols falsch beurteilt gewesen wäre, ganz ähnlich wie dies bei Schmidt, Miura und Schönesseffen der Fall ist.

Clopatt bringt uns aber außerdem noch einen andern Beweis der eiweißsparenden Kraft des Alkohols durch Versuche, die er im Respirationskasten von Tigerstedt-Sondén angestellt hat. Es ist dies um so dankenswerter, als er der Erste ist, der den Gesamtstoffwechsel bei Alkoholzufuhr beim Menschen studiert hat, und es muß mit Genugthuung begrüßt werden, daß er sowohl mittels der Methode des Stickstoffwechsels und der Methode des Gaswechsels das eindeutige Resultat erzielt hat.

Hierdurch ist unzweifelhaft bewiesen, daß der Alkohol theoretisch ein Nahrungsstoff ist, wobei natürlich immer wieder betont werden muß, daß er wegen seiner sonstigen deletären Eigenschaften nicht als solcher verwendet werden soll und kann.

Ich muß daher Rosemann widersprechen, wenn er behauptet¹⁾: »Der Alkohol ist eben nur ein Reiz- und Genußmittel, dem niemals die Rolle eines echten Nahrungstoffes zukommen kann, weil ihm die eiweißsparende Wirkung abgeht.«

Allerdings ist Rosemann in der Kritik der Offerschen Arbeit wieder ganz anderer Ansicht, denn er sagt²⁾: »Es ist

1) Rosemann, Pflügers Archiv, Bd. 77, S. 15.

2) Rosemann, Pflügers Archiv, Bd. 78, S. 464.

mir nicht eingefallen, zu behaupten, daß nur das ein Nahrungsmittel ist, was Eiweiß spart.«¹⁾!

Und ein drittes Mal drückt er sich so aus¹⁾: »Ich denke, daß hier klar und deutlich gesagt ist, daß dasjenige ein Nahrungsmittel ist, was ganz allgemein »andere Stoffe der Nahrung oder Bestandteile des Organismus selbst vor dem Zerfall schützt«, daß es also für die Frage, ob ein Körper ein Nahrungsstoff sei, ganz gleichgültig ist, ob derin Frage stehende Stoff Eiweiß oder Fett oder beides spart, wenn er nur überhaupt etwas spart.«

Rosemann scheint demnach selbst noch nicht ganz klar darüber zu sein!!

Rückblick.

In der Frage, ob Alkohol Eiweiß spart oder nicht, liegen zur Zeit neun Arbeiten vor, die zur Entscheidung herangezogen werden können. Es sind dies die Arbeiten von Miura, Schmidt, Schönesseiffen, Rosenfeld, Bjerre, Offer, Clopatt und zwei Versuche von mir.

Nach den Schlussfolgerungen der einzelnen Autoren sprechen die Arbeiten von Miura, Schmidt und Schönesseiffen gegen die eiweißsparende Kraft des Alkohols. Dagegen zeigen mit aller Deutlichkeit die Versuche von Rosenfeld, Bjerre und Offer und mit entschiedener Sicherheit der Versuch von Clopatt und meine beiden Versuche, daß der Alkohol zweifellos Eiweiß spart.

Schon hiernach könnte es als endgültig feststehend angesehen werden, daß der Alkohol das Eiweiß vor der Verbrennung schützt, aber diese Thatsache wird noch unumstößlicher, wenn man die drei Arbeiten, die das Gegenteil beweisen wollen, einer genaueren Kritik unterzieht.

Dann findet man, daß bei Schmidt und Schönesseiffen die Tendenz des Alkohols, als Eiweißsparer sich bemerkbar zu machen, in der Alkoholperiode resp. in der Nachperiode auch bereits vorhanden ist und von den Autoren auch zugegeben

1) Rosemann, Pflügers Archiv, Bd. 78, S. 465.

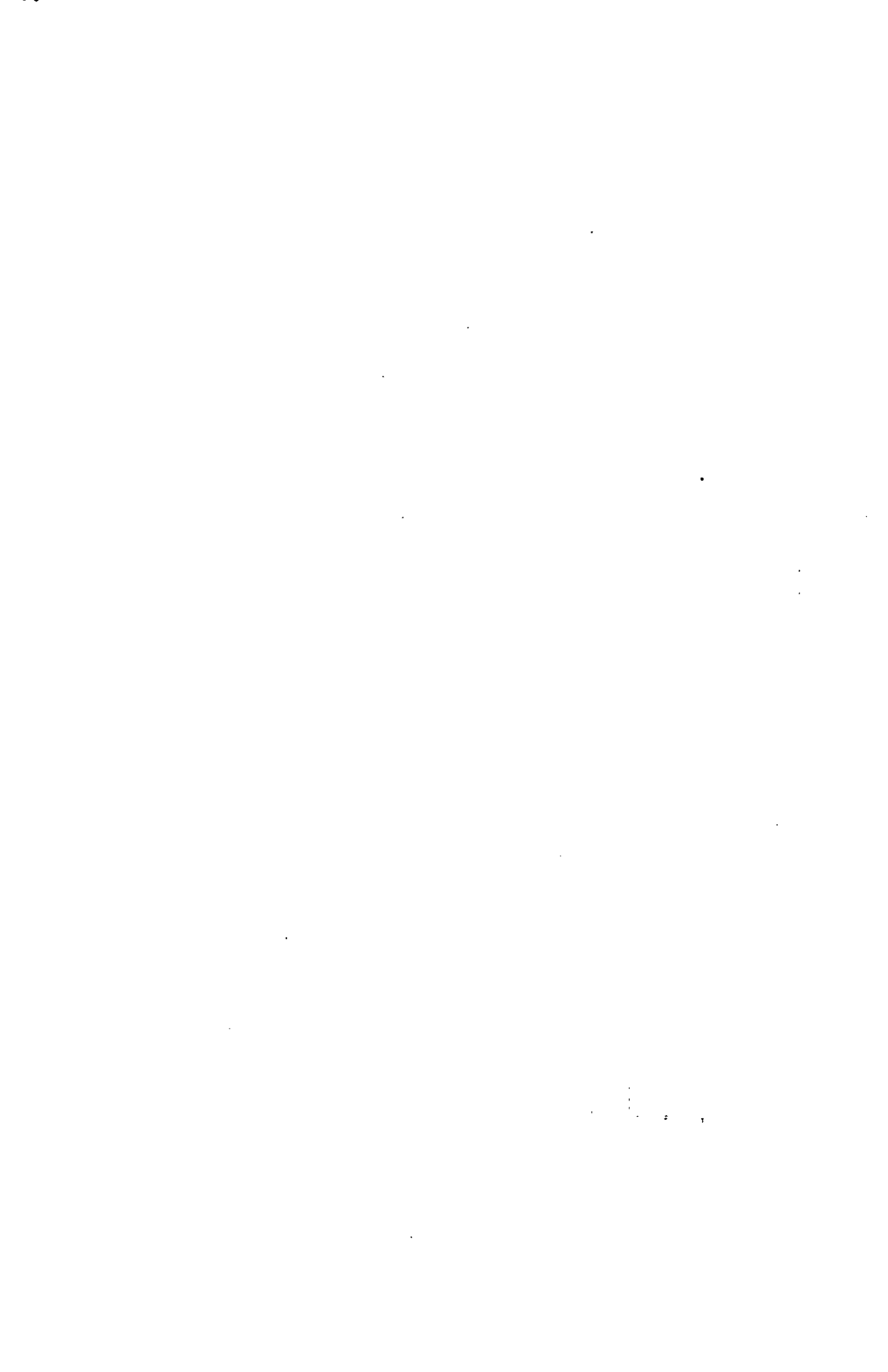
wird; es könnte aber die volle Wirkung des Alkohols nicht so deutlich zum Vorschein kommen, weil die Alkoholperiode bei Schmidt und Schönesseiffen und auch bei Miura zu kurz bemessen war. Dieselbe dauerte bei ihnen nur 4—5 Tage, während sie bei Clopatt 12, bei mir einmal 16, das andere Mal 25 Tage anhielt und infolgedessen in den letzten drei Versuchen erst dann außerordentlich deutlich zum Ausdruck kam.

Ich behaupte daher, daß besonders durch den Versuch von Clopatt, der bei einer ungenügenden Nahrung durch Alkohol den Körper wieder ins N-Gleichgewicht bringen konnte und durch meine beiden Versuche, in denen sowohl dasselbe Ergebnis erzielt, als auch bei einer genügenden Nahrung durch Alkoholzugabe ein Stickstoffansatz erreicht werden konnte, der Alkohol als Eiweißsparer anzusehen ist.

Hiergegen vermögen weder die, wie wir gesehen haben, wenig beweiskräftigen Arbeiten von Miura, Schmidt und Schönesseiffen, noch die von alkoholgegnerscher Seite geschriebenen Artikel, welche die ihrer Sache nicht dienenden Versuche ganz übergehen oder kaum andeuten^{1) 2)}, etwas zu ändern. Die theoretische Thatsache bleibt aber bestehen, sie soll auch nur als theoretische Wahrheit Beachtung finden, denn kein Besonnener wird den Alkohol in der täglichen Praxis als eiweißsparendes Mittel empfehlen.

1) Marcuse, Münchner med. Wochenschr., 1901.

2) Kassowitz, Wirkt Alkohol nährend oder toxisch? Deutsche med. Wochenschr., 1900, Nr. 32 bis 34.

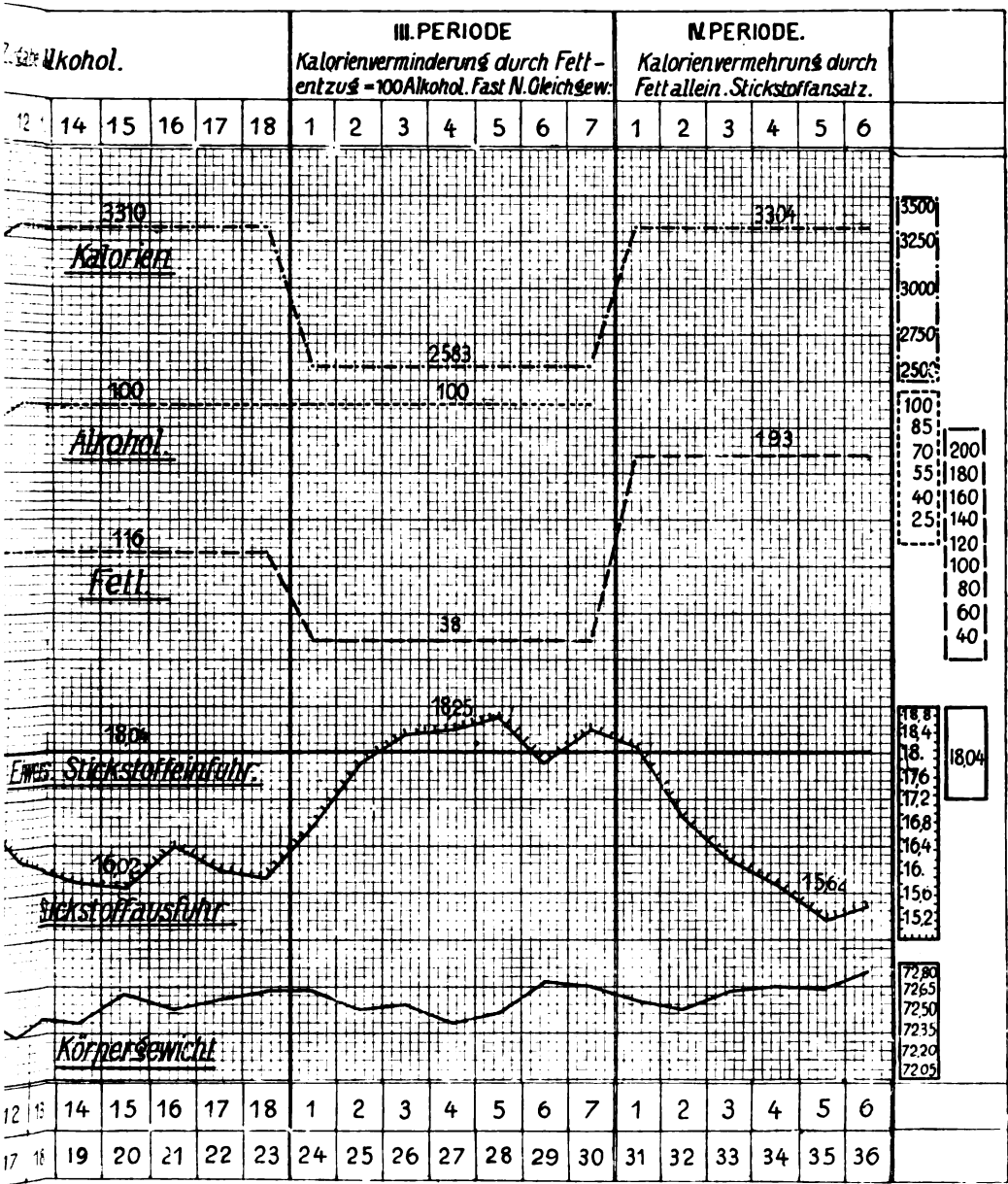


Archiv für Hygiene. Bd. XLI.

Graphische

Druck und Verlag von R. Oldenbourg in München

his: Darstellung



Über die Spaltung des Butterfettes durch Mikroorganismen.

Von

O. Laxa,
k. k. Assistent.

(Aus der k. k. allgem. Untersuchungsanstalt für Lebensmittel und aus dem hygienischen Institute des Prof. Dr. Gustav Kabrhel in Prag.)

I.

Das Butterfett unterliegt bei Einfluß bestimmter Mikroorganismen einer Zersetzung. Rubner¹⁾ hat dies durch Versuche nachgewiesen, bei welchen er steriles Fett in keimfreien Flüssigkeiten, oder solchen, welche keine für Mikroorganismen unentbehrlichen Nährstoffe enthielten, unzersetzt erhielt, während im Gegenteil in nichtsterilen Flüssigkeiten, welche Nährstoffe für Mikroben enthielten, eine Zersetzung des Fettes stattfand.

Die größte Zersetzung infolge der Einwirkung von Mikroorganismen erleiden die Fette im Boden, wo sich dieselben, ebenso wie die Eiweißstoffe, gänzlich zerlegen.

Desgleichen wird den Mikroorganismen bei der Käsebereitung Gelegenheit geboten, auf das Butterfett einzuwirken.

Ähnlich kommen in der Butter, welche eine Emulsion von fein verteiltem Fette mit der Buttermilch darstellt, in der die Mikroben genügende Nährstoffe zu ihrer Vegetation finden, fettspaltende Vorgänge bei Entwicklung von Mikroorganismen vor.

1) Archiv f. Hygiene, 38, 1900, 67.

Die zur Erklärung der Fettspaltung im Boden unternommenen Forschungen, ferner das Studium des Ranzigwerdens und Schimmeln der Butter, sowie der bei der Käseifeung in Betracht kommenden Vorgänge, haben zur näheren Erklärung der Veränderungen der Fette durch Mikroorganismen geführt.

Einen Fall vollkommener Spaltung des Fettes bespricht Salkowski¹⁾, welcher eine schimmelige 3 Jahre alte Butter analysierte, und dieselbe aus 81,3% freien Fettsäuren und nur 18,7% neutralem Fett bestehend fand. Freies Glycerin konnte nicht nachgewiesen werden.

Rubner²⁾ findet, daß bei der Fettzersetzung im Boden, alle Butterglyceride unter Einwirkung gewisser Mikroorganismen eine gleichmäßige Spaltung erleiden, wobei die Menge des Fettes abnimmt; er schreibt diese Wirkung hauptsächlich den Schimmelpilzen zu.

Die Veränderungen des Fettes beim Schimmeln haben Hanuš und Štocký³⁾ näher studiert; sie fanden, daß bei diesen Vorgängen das Fett sich spaltet, wobei mehr nichtflüchtige, weniger flüchtige Säuren frei werden. Ferner haben die genannten Autoren eine Verminderung der flüchtigen Säuren und als Folge derselben auch das Sinken der Verseifungs- und Reichert-Meisslschen-Zahl beobachtet.

Eine Reihe von hierher gehörigen Beobachtungen wurde bei der Untersuchung der Veränderungen des Fettes während der Käseifeung gemacht.

So fand Duclaux⁴⁾, daß das Fett in alten Käsen sich in Glycerin und Fettsäuren spaltet und sucht die Ursache dieser Erscheinung einerseits in der Einwirkung des Lichtes und der Zeit, anderseits in der indirekten Einwirkung der Mikroorganismen, welche durch Spaltung der Eweissstoffe Ammoniak produzieren, das wieder die Fettverseifung bewirkt.

1) Zeitschr. f. physiol. Chemie, 15, 321—330.

2) Archiv f. Hygiene, 38, 1900, 67.

3) Zeitschr. f. Untersuchung der Nahrungs- u. Genussmittel, 1900, 606.

4) Le lait. 1887. Principes de laiterie.

Bei der Fettspaltung werden hauptsächlich die Glyceride der nichtflüchtigen Säuren und in geringem Maße die flüchtigen Fettsäuren angegriffen. Duclaux fand zugleich eine Abnahme der flüchtigen Säuren, denn in einem Fette aus einem 5jährigen Käse wurden nur 0,9% (flüchtiger) Fettsäuren gefunden, wogegen ursprünglich 7% vorhanden waren.

Scala und Jacoangeli¹⁾ untersuchten harte Schafmilchkäse und fanden auch eine Spaltung des Butterfettes nebst einer Abnahme der flüchtigen Fettsäuren, denn die Reichert-Meisslsche Zahl ist während der Reifung gesunken, während die Säurezahl infolge der Spaltung der nichtflüchtigen Fettsäuren bedeutend anstieg.

Ebenso haben Weigmann und Backe²⁾ in verschiedenen Sorten von Kuhmilchkäse 1 bis 7% des extrahierten Fettes freigeWORDENE nichtflüchtige Fettsäuren gefunden; in den harten Käsen weniger, in den weichen Käsen bedeutend mehr, bis zu 7%.

Derartige Veränderungen fand auch Windisch³⁾ und führt an, daß die Reichert-Meisslsche Zahl des Fettes aus frischem Romadurkäse von 26, nach 3 monatlicher Reifung auf 14,8 gesunken ist.

Nach den Beobachtungen von Kirsten⁴⁾ über die Veränderungen des Fettes bei einigen Käsearten, die im Verlaufe der Reifung stattgefunden haben, ist die Refraktion, die Verseifungs- und die Reichert-Meisslsche Zahl in stetiger, wenn auch geringer Abnahme begriffen.

Auch ich kam zu ganz analogen Resultaten, indem ich bei Backsteinkäse die Fettspaltung von der Oberfläche nach dem Innern zu vor sich gehen sah⁵⁾.

Ganz eigentümlich gingen die Fettveränderungen in den Käsen, welche E. von Raumer⁶⁾ geprüft hat, vor sich.

1) Annali dell' Istituto d'Igiene sperimentale della R. Università di Roma, 2, 1892; 2, 146.

2) Milchzeitung, 1898, 27, 757.

3) Arbeiten aus dem k. Gesundheitsamte, 1898, 14, 506—600.

4) Zeitschr. f. Nahrungs- und Genußmittel, 1898, I, 742.

5) Ebenda, II, 1899, 851.

6) Zeitschr. f. angew. Chemie, 1897, 77.

Das Fett aus überreifen Limburger Käsen hatte eine abnorm hohe Reichert-Meisslsche Zahl und auch reife harte Käsearten haben ein Fett mit ungewöhnlich hohen Zahlen geliefert; daraus kann man schließen, daß während der Reifung eine Menge flüchtiger Fettsäuren sich bildet und zwar sowohl aus Kasein als auch aus dem Fette.

E. von Raumer arbeitete mit einem mittels Äther extrahierten, jedoch nicht gewaschenen Fette, welches allerdings flüchtige Fettsäuren enthielt, welche sowohl aus dem Kasein, als auch aus dem Milchzucker entstanden sind, und welche die Menge der flüchtigen Säuren bedeutend erhöht haben.

Windisch¹⁾ hat diese Veränderungen bei Margarinekäsen, welche arm an Glyceriden der flüchtigen Säuren sind, studiert, doch selbst nach 10 Monaten konnte er keine Zunahme der flüchtigen Säuren verzeichnen, woraus er deduciert, daß eine intensive Bildung von flüchtigen Säuren sich nicht immer und unter normalen Umständen einstellt.

Windisch hat im Gegenteile an der Hand eines reichen Materials von Analysen des Fettes verschiedener Käsearten den Beweis erbracht, daß die Mehrzahl der Fette der reifen Käse eine abnorm niedere Zahl der flüchtigen Fettsäuren aufweist.

Aus den angeführten Arbeiten geht hervor, daß durch die Wirkung gewisser Mikroorganismen:

1. das Butterfett eine Veränderung erleidet;
2. diese Veränderung in der Spaltung der Glyceride, sowohl der flüchtigen, als auch der nichtflüchtigen Fettsäuren besteht;
3. bei der Fettspaltung im größerem Maße die nichtflüchtigen, in geringerem die flüchtigen Fettsäuren frei werden;
4. die Menge der flüchtigen Fettsäuren sich vermindert;

Mit dem Studium des Einflusses der Reinkulturen von Mikroorganismen auf das Butterfett konnte erst dann begonnen werden, bis exakte Kultivationsmethoden bekannt geworden sind. So

1) Siehe Anmerkung 3 S. 121.

hat Sommaruga¹⁾ eine ganze Reihe von Saprophyten und pathogenen Bakterien, sowohl als auch Hefearten nach dieser Richtung hin geprüft, indem er dieselben auf Agar, in welchem das Fett fein verteilt war, wachsen liefs. Dieser Autor ging von dem Standpunkte aus, dafs die Mikroorganismen durch Spaltung der Glyceride Glycerin zu erlangen suchen und auf diese Weise die Fettsäuren freimachen, welche durch Titration bestimmt werden können, und er fand auch thatsächlich, dafs einzelne Mikroorganismen das Fett spalten.

In den angeführten Versuchen konnte jedoch die Ursache der Acidität nicht nur in dem Freiwerden der Fettsäuren gesucht werden, sondern auch in der Veränderung anderer Nährstoffe, welche im Agar zugegen sind, so dafs auf eine Spaltung des Fettes mit Sicherheit nicht geschlossen werden kann.

Krueger²⁾ beobachtete, in welcher Weise die aus verdorbener Butter isolierten Mikroorganismen auf die Kalkseifen der Fettsäuren, welche aus Butterfett gewonnen wurden, einwirken. Er züchtete die Mikroben in einer Flüssigkeit, die aus einer wässerigen Lösung von weinsaurem Ammon, schwefelsaurer Magnesia und Natriumchlorid unter Zusatz der erwähnten Seifen bestand.

Von den isolierten Mikroorganismen wuchs in dieser Flüssigkeit nur *Bacillus fluorescens non liquefaciens*.

Die vergorene Flüssigkeit hatte ranzigen Geruch, war von saurer Reaktion, und es wurden in ihr Buttersäure und auch Spuren von Ameisensäure nachgewiesen.

Daraus deduciert Krueger, dafs *Bacillus fluorescens non liquefaciens* die Triglyceride des Butterfettes in Glycerin und Fettsäuren spaltet und die letzteren in Buttersäure, oder auch noch weiter in Ameisensäure überführt.

Reimann³⁾ unterzog einige Arten von Mikroorganismen der Untersuchung, um zu erfahren inwieferne dieselben das Fett verändern, wenn sie auf Butter gezüchtet werden. Er bestimmte

1) Zeitschr. f. Hygiene, XVIII, 441.

2) Centralblatt f. Bakteriologie, VII, 426.

3) Centralblatt f. Bakteriologie, II. Abt., VI, 1900.

die Säurezahl des geimpften und des Kontrollfettes und kam zu dem Schlusse, daß *Mucor*, *Bacillus fluorescens liquefaciens*, *Oidium lactis* und ein näher nicht bestimmter Sprosspilz im Butterfett eine hohe Säurezahl zum Erscheinen bringen. Ganz wenig oder gar nicht wirkten *Bacillus acidilactici*, weisse Hefe und Rosahefe.

Beim Studium der Bakterien vom Stamme des *Bacillus subtilis*, welche in der Milch vorkommen, konstatierte Kalischer¹⁾, daß bei deren Wachstum in der Milch die Menge des Milchfettes unverändert bleibt.

Ich habe bei meinen, bei einer früheren Gelegenheit ausgeführten Versuchen²⁾ das *Oidium lactis*, welches die Reifung weicher Käse veranlaßt, genauer untersucht.

Der Schimmelpilz wurde auf dem sterilen Bruche von dickgelegter Vollmilch gezüchtet. Das Fett, welches nach Ablauf von 14 Tagen bedeutend zerlegt war, zeigte eine hohe Säurezahl, welche nur den nichtflüchtigen Fettsäuren angehörte; zugleich beobachtete ich eine Verminderung der Verseifungszahl und der Zahl der flüchtigen Säuren.

Rubner³⁾ stellte Versuche mit einem bestimmten *Bacillus* an, welchen er in einer Flüssigkeit wachsen liefs, die nebst Nährstoffen und kohlensaurem Kalk, Butterfett enthielt. Die nach Ablauf eines Jahres vorgenommene Analyse ergab, daß nur 8,4% des benutzten Fettes unverändert geblieben sind, der übrige Rest war als Fettsäuren, und zwar zum Teile als freie Säuren, zum Teile als Kalkseifen zugegen; ein Teil des Fettes war von dem *Bacillus* ganz aufgebraucht worden.

II.

Die vorliegende Arbeit soll einen Beitrag zur weiteren Erklärung der Veränderungen, die in der Butter durch Mikroorganismen veranlaßt werden, bilden. Ich habe mir zur Aufgabe gemacht, die Veränderungen des Butterfettes, welche in den

1) Archiv f. Hygiene, 37, 30.

2) Časopis pro průmysl chemický, X, 1900, 105.

3) Archiv f. Hygiene, 38, 1900, 67.

durch Fermente gespaltenen Stoffen beobachtet wurden, durch Eigenschaften einzelner Mikroorganismen zu erklären.

Vor allem war ich bemüht, die Mikroorganismen zu üppigem Wachstum zu bringen, worauf ich dieselben auf fein verteiltes Fett einwirken liefs. Zu diesem Zwecke wurde als Nährboden Käse gewählt, in welchem die Mikroorganismen einen grossen Überschufs an Nährstoffen finden, und in dem das Fett zugleich fein verteilt ist.

Es wurden nachfolgende Mikroorganismen benutzt:

1. Milchsäurebakterien.

Streptococcus 1¹⁾ und *Sarcine* 1¹⁾, aus Backsteinkäse gezüchtet. Ferner *Bacillus* α^2) durch Prof. Dr. Freudenreich aus Emmenthaler Käse isoliert.

2. Kaseinpeptonisierende Bakterien.

Tyrotrix tenuis. (Duclaux). Die Kultur stammt aus der Bakteriensammlung des Herrn Doc. Kral in Prag. Eine *Tyrotrix*art aus schlecht sterilisiertem Käse gezüchtet, ferner *Bacillus fluorescens liquefaciens*, *Bacillus* 2¹⁾ und *Bacillus* 3¹⁾, die beiden letzteren aus Backsteinkäse isoliert.

3. Schimmelpilze und Saccharomyceten.

Oidium lactis und *Penicillium glaucum* aus Gorgonzolakäse gezüchtet, weiter eine *Mucor*art aus schimmeligem Käse isoliert. Ferner wurde eine Hefeart, die häufig im Backsteinkäse vorkommt und mit *Torula*arten verwandt zu sein scheint, benutzt.

Zu den jeweiligen Versuchen wurden stets 2 l Vollmilch mit Labflüssigkeit dickgelegt, das ausgeschiedene Paracasein, welches noch genügend Molke enthielt, in zwei übereinander gestürzte grosse Glasschüsseln eingelegt und das Ganze in Filtrier-

1) Centralblatt f. Bakteriologie, II. Abt., V, 1899, 755.

2) Für die freundliche Überlassung dieses *Bacillus* spreche ich dem Herrn Professor Dr. Ed. von Freudenreich hier meinen ergebensten Dank aus.

papier eingewickelt, überbunden und durch 3 aufeinanderfolgende Tage im Dampfe 2 Stunden pro Tag sterilisiert.

Die Käse, in welchem Schimmelpilze und Hefe gezüchtet werden sollten, wurden früher mit Milchsäure angesäuert.

Die Mikroorganismen der Milchsäuregärung wurden auf von der Molke befreitem und ausgepresstem Kasein in Erlenmayer-Kolben gezüchtet.

Außer dem so präparierten, zur Impfung bestimmten Käse wurde stets ein Kontroll-Käse angesetzt, welcher nach Beendigung des Versuches zugleich mit dem geimpften Käse untersucht wurde.

Die Versuchsobjekte wurden bei Zimmertemperatur an einem dunklen Orte aufbewahrt.

Nach Beendigung der Versuche wurden Platten aus Fleischartongelatine gegossen und erst wenn sich dieselben Rein-kulturen zeigten, wurde zur Extraktion des Fettes geschritten.

Der Ansatz wurde dann mit verdünnter Schwefelsäure angesäuert und mit Äther geschüttelt.

Das Fett wurde so lange extrahiert bis der ätherische Auszug, abgedampft, nur mehr Spuren von Butterfett hinterließ.

Dann wurde das Fett mit warmem Wasser geschüttelt und solange gewaschen, bis das Waschwasser nicht mehr sauer reagierte; sodann wurde filtriert und bei 100° C. getrocknet.

Die analytischen Zahlen wurden nach den üblichen Methoden bestimmt. Die Refraktion wurde bei 40° C. ausgeführt und auf 25° C. umgerechnet.

Die Säurezahl wurde in neutralisiertem Äther-Alkohol mit $\frac{1}{10}$ Natronlauge bestimmt und in Ccm-Normallauge auf 100 g Fett ausgedrückt.

Die Reichert-Meißlsche Zahl wurde nach der Modifikation von Leffmann-Béam bestimmt, die Jodzahl nach Hübl.

Die Menge der flüchtigen Fettsäuren habe ich aus der Reichert-Meißlschen Zahl und aus dem Gewichte der Kaliseifen nach Henriquez¹⁾ berechnet.

1) Chem. Rev. Fett- und Harz-Industrie, 1898, 5, 169.

Aus der Tabelle I ist das Resultat der einzelnen Versuche deutlich zu entnehmen.

Tabelle I.

Mikroorganismen	Dauer des Versuches in Monaten								
						Meissner'sche Zahl	Jodzahl	Flüchtige Fettsäuren %	Hefner Zahl
<i>Oidium lactis</i>	4	kontroll	52,4	4,2	224	27,8	37,7	5,58	87,8
		geimpft	50,3	115,6	217	19,07	41,3	3,96	88,5
<i>Penicillium glaucom</i>	2 1/2	kontroll.	51,8	6,7	219,9	25,8	36,1	5,2	—
		geimpft	51,8	11,8	219,8	25,2	35,5	5,2	—
<i>Mucor</i>	1 1/2	kontroll	49,7	9,7	222	23,2	30,6	5,34	—
		geimpft	37,15	321,9	205,1	1,8	34,1	0,69	—
<i>Saccharomyces</i>	1 1/2	kontroll.	49,7	9,7	222	23,2	30,6	5,34	—
		geimpft	50,15	12,2	218,8	22,9	31,7	5,40	—
<i>Tyrotrix tenuis</i>	1	kontroll.	52,3	4,1	219,5	24,1	41,9	—	—
		geimpft	52,3	3,7	219,8	24,3	39,2	—	—
<i>Bacillus aus Käse (Tyrotrixart)</i>	1	kontroll.	52,3	4,1	219,5	24,1	41,9	—	—
		geimpft	52,2	2,3	218,7	24,7	40,5	—	—
<i>Bacillus fluoresc. liquefaciens</i>	1	kontroll.	49,3	12,2	222,6	23,7	29,9	5,06	89,7
		geimpft	36,6	197,4	198,4	3,0	32,6	0,94	94,8
<i>Bacillus 2</i>	1	kontroll.	52,6	3,1	217	24,3	39,1	—	—
		geimpft	52,6	7,5	216,8	24,7	39,2	—	—
<i>Bacillus 3</i>	1	kontroll.	49,3	12,2	222,6	23,7	29,9	—	—
		geimpft	49,3	27,9	221,9	23,7	29,1	—	—
<i>Bacillus α</i>	2	kontroll.	51,3	3,4	225,6	26,7	33,3	—	—
		geimpft	51,3	3,7	225,8	26,8	33,1	—	—
<i>Streptokokkus 1</i>	1	kontroll.	51,3	3,4	225,6	26,7	33,3	—	—
		geimpft	51,3	3,6	225,4	26,7	33,0	—	—
<i>Sarcina 1</i>	8	kontroll	51,3	3,4	225,6	26,7	33,3	—	—
		geimpft	—	3,3	226,7	26,0	33,0	—	—

Die Schimmelpilze.

Aus dem bisherigen analytischen Materiale von verschimmelter Butter kann geschlossen werden, daß die Schimmelpilze eine bedeutende Zerlegung des Fettes bewirken.

Im übrigen bezeugen dies auch meine mit *Oidium lactis* angestellten Versuche, bei welchen dieser Eumycete in sterilem Käse gezüchtet, das Fett zerlegte.¹⁾

1) Časopis pro průmysl chemický, X, 1900, 105

Auch Hanuš und Štocký¹⁾ sprechen von der großen Einwirkung der Schimmelpilze auf das Butterfett, nur ist aus ihrer Arbeit die eigentliche Einwirkung bestimmter Arten nicht zu entnehmen, da sie nicht mit Reinkulturen gearbeitet haben. Die Butter, die den Versuchen mit verschiedenartigen Schimmelpilzen unterzogen wurde, war, wie die Autoren selbst angeben, mit *Oidium*-Vegetation bedeckt, welche auch die Kontrollbutter ergriffen und verändert hat.

Fassen wir die durch Schimmelpilze bei der Kultivierung auf sterilem Käse entstandenen Veränderungen in meiner vorliegenden Arbeit ins Auge, so sehen wir, daß von den analytischen Resultaten die Säurezahl die größte Veränderung erleidet.

Das extrahierte, mit warmem Wasser gewaschene Fett zeigt eine hohe Säurezahl, wie aus der beigegebenen Tabelle ersichtlich ist, und zwar infolge der Anwesenheit von freien, nichtflüchtigen Fettsäuren.

Über die Entstehung der im Fette vorhandenen nicht flüchtigen Fettsäuren.

Die Entstehung der freien, unlöslichen Fettsäuren in dem aus dem Käse extrahierten Fette kann der Spaltung des Fettes zugeschrieben werden.

Da die Versuche mit Käsen, in welchen ein Überschufs von Eiweißstoffen ist, die sich im Verlaufe der Reifung zerlegen, vorgenommen wurden, könnte eingewendet werden, daß ein Teil der vorhandenen unlöslichen Fettsäuren durch den chemischen Zerfall der Eiweißstoffe entstanden ist.

Wenn wir auch die Resultate der Forschungen von Blondeau,²⁾ welche Brassier³⁾ und Müller⁴⁾, da sie im Verlaufe der Roquefortkäsereifung keine Fettzunahme konstatieren konnten, unberücksichtigt lassen, so müssen wir doch die Arbeit von Schulze und

1) Siehe Anmerkung 3 S. 120.

2) Ann. Chim. Physique, 1, 208.

3) Ebenda, 5, 270.

4) Landw. Jahrbücher, 1, 68.

Weidmann¹⁾ ins Auge fassen, durch welche festgestellt worden ist, daß doch wohl eine geringe Zunahme von Fett stattfindet.

In Anbetracht dessen, daß sich bei der Käsereifung Mikroorganismen beteiligen, und daß dieselben eine größere synthetische Fähigkeit an den Tag legen als die Zelle der höheren Pflanzen, die aus den Eiweißstoffen Fett erzeugen kann, haben wir keinen Grund, an der Entstehung des Fettes aus den Eiweißstoffen zu zweifeln.

Jacobsthal²⁾ führt an, daß während der Käsereifung die Zunahme des Fettes infolge der synthetischen Thätigkeit der Mikroorganismen stattfindet, welche wohl Fett bilden, aber dasselbe später wieder zerlegen, so daß die Zunahme des Fettes in der Zunahme der nichtflüchtigen Fettsäuren besteht.

Allerdings kann diese Eigenschaft den Mikroorganismen nicht abgesprochen werden, wie die Versuche Nägeli-Loew³⁾ lehren, durch welche diese Autoren nachgewiesen haben, daß die Schimmelpilze in ihrem Organismus Fett sowohl aus Eiweißstoffen, als auch aus Kohlehydraten zu bilden vermögen.

Es handelt sich aber hauptsächlich darum, nachzuweisen, ob in der Käsemasse chemische zersetzende Vorgänge vor sich gehen, bei welchen aus den Eiweißstoffen auch merkliche Mengen von nichtflüchtigen Fettsäuren entstehen könnten.

Es ist interessant, in dieser Richtung hin Versuche aufzustellen und sich zu überzeugen, ob die im Kasein vegetierenden Schimmelpilze imstande sind, solche Veränderungen hervorzurufen.

Ich habe solche Versuche angestellt und benutzte dazu Caseinum puriss. Merck, welches, obwohl ich dasselbe 2 Tage mit Aether extrahiert habe, noch 0,05 % Fett enthielt.

Milchzucker enthielt das Präparat nicht. Dieses Kasein wurde in einer Nährflüssigkeit suspendiert, welche die nachfolgende Zusammensetzung hatte:

Wasser	100 g
Natriumchlorid	0,5 „

1) Stohmann, Milch und Molkereiprodukte, 848.

2) Pflügers Archiv, 54, 484—500.

3) Journ. f. prakt. Chem. (N. F.), 21, 97—114.

Calciumchlorid	0,01 g
Magnesiumchlorid	0,02 „
Neutraphosphorsaures Kali	0,25 „
Milchsäure	0,30 „

Zu 200 ccm dieser Flüssigkeit wurden 6 g Kasein zugesetzt, das Ganze sterilisiert und sodann mit *Oidium* verimpft; nach $3\frac{1}{2}$ Monaten habe ich den Versuch beendet.

Da die Versuchsplatten die Anwesenheit nur des ursprünglich zugesetzten *Oidium lactis* erwiesen, wurde zur weiteren Verarbeitung geschritten.

Die, das zerlegte Kasein enthaltende Flüssigkeit wurde unter Zugabe von ausgeglühtem Meersande zur Trockene abgedampft und getrocknet, dann 2 Tage lang mit reinem Äther extrahiert. Es wurde 0,1900 g Ätherrest gewonnen, welcher das Aussehen eines braunen Syrups hatte und auf dessen Oberfläche man deutliche feste Fetttropfchen wahrnehmen konnte. Der Ätherrest wurde nun im Wasser aufgenommen und die im Wasser löslichen Substanzen bestimmt. Im Ganzen fand ich von diesen löslichen Substanzen 0,1410 g und konnten dieselben hauptsächlich als Rückstände der Milchsäure bestimmt werden.

Das nun isolierte Fett wurde von neuem in Äther gelöst und abgedampft; es waren im ganzen 0,035 g reiner Fettsubstanz natürlich nach Abrechnung des schon ursprünglich im Kasein vorhandenen Fettes.

Das derart gewonnene Fett krystallisierte bald und konnte unter dem Mikroskope als besenartig gruppierte Nadeln der Fettsäuren bestimmt werden; in der heißen Natronlauge lösten sich dieselben rasch und wurden durch Säuren als Flocken wieder ausgeschieden; mit Alkanna färbten sie sich rot.

Da in dem ursprünglichen Kasein noch etwas Fett vorhanden war und zwar 0,05 %, so habe ich mich bemüht, das nochmals zerriebene Kasein durch neuerliche, abermals 2 Tage dauernde Extraktion mit Äther zu reinigen.

Dadurch wurde ein reineres Präparat erzielt, das nur 0,03 % Fett enthielt.

Dieses, auf solche Art gewonnene Kasein wurde nun zu einem im größeren Maßstabe angelegten Versuche benutzt und hierzu ein Liter der Nährflüssigkeit, wie oben angegeben, nebst 8 g Milchsäure und 60 g Kasein verwendet. Die sterilisierte Flüssigkeit wurde mit *Oidium lactis* geimpft. Nachdem das Kasein aufgelöst war, wozu drei Monate nötig waren, wurde der Versuch unterbrochen und der Kolbeninhalt unter Zusatz von geglühtem Sande eingedampft, getrocknet und mit Äther extrahiert.

Auf diese Weise wurden 0,834 g eines braunen, nach Käse riechenden Syrups gewonnen, der mit warmem Wasser extrahiert wurde. Der Rückstand, in Äther aufgenommen und nach dem Trocknen gewogen, ergab 0,369 g fettartige Substanz, welche bald fest wurde; auf Kasein umgerechnet, fand ich 0,61 %. Bei dieser geringen Menge konnte nur die Jodzahl bestimmt werden und diese betrug 70,1; also eine Zahl, welche von derjenigen des Butterfettes außerordentlich abweicht und sich eher an jene Fette anlehnt, welche viel ungesättigte Säuren enthalten.

Es erscheint durch diesen Versuch als erwiesen, dass die Menge des Fettes in geringem Maße gestiegen ist, es erhellt aber aus dem Versuche nicht, auf welche Art diese Vermehrung stattfand, ob sie durch chemische Zersetzungs Vorgänge der Eiweißstoffe oder dadurch zustande kam, dass Reservestoffe fettartigen Charakters in den Mikrobenzellen sich gebildet haben.

Die Entscheidung könnte in diesem Falle nur dann gefällt werden, wenn man die *Oidium*kultur von deren Nährboden zu trennen vermöchte; doch das *Oidium* bildet an der Oberfläche des Nährmediums anfänglich eine Haut, die sich aber im Laufe des Versuches verändert und als eine schleimigartige Gallerte zu Boden setzt, die man von der übrigen Flüssigkeit nicht zu trennen vermag.

Aus diesem Grunde habe ich den gleichen Versuch mit *Penicillium* angestellt.

In einem vorläufigen Versuche wurden abermals 6 g Kasein, 0,05 % Fett enthaltend, zu 200 ccm Nährflüssigkeit verwendet. Nach zwei Monaten war das Kasein aufgelöst und das *Penicillium*

hat eine leicht, ohne Verluste abhebbare und waschbare, lederartige Decke gebildet.

Die ausgetrocknete Kultur wog 0,7444 g; mit Äther extrahiert ergab dieselbe 0,0143 g einer öligen, fettartigen, tropfförmigen Masse, was, auf die Kultur bezogen, 1,92% oder auf Kasein umgerechnet 0,24% Fett ergibt.

Die ölartigen Tröpfchen waren in Wasser unlöslich, in warmer Lauge löslich, nach der Verseifung schied verdünnte Schwefelsäure aus denselben weisse Flocken von Fettsäuren aus, die in Äther löslich waren, zu besenartigen Krystallen erstarrten und sich mit Alkanna rot färbten.

Die nach der Trennung der *Penicillium*vegetation restierende dicke Flüssigkeit wurde unter Zugabe von gegläutem Meersand getrocknet, zerrieben und mit Äther extrahiert, nach Filtration der ätherischen Lösung abgedampft und der Rest gewogen. Es wurden 0,0093 g in Wasser unlöslichen fettartigen Extraktes gewogen, was auf Kasein nach Abrechnung des im Kasein vorhandenen Fettes umgerechnet, 0,10% ausmacht.

Das so gewonnene Fett unterschied sich von dem aus der Kultur gewonnenen dadurch, daß es leichter erstarrte.

Dieser Versuch beweist, daß die Zunahme von Fett im Käse durch synthetische Thätigkeit von Mikroorganismen bedingt ist, welche das Fett aus Eiweißstoffen bilden und dasselbe als Reservestoff in ihren Zellen aufspeichern.

Nur auf diese Art kann man sich erklären, warum der größte Teil des Gesamtfettes, das auf Kasein berechnet 0,34% beträgt, auf die Kultur entfällt, in unserem Falle 24%.

Die Wiederholung desselben Versuches mit einer größeren Menge von Kasein ergab dasselbe Resultat. Es wurden abermals 60 g Kasein, 0,03% Fett enthaltend, in 1 l Nährflüssigkeit suspendiert.

Die Mischung wurde in zwei Portionen geteilt und in zwei übereinandergestürzte große Glasschalen eingelegt, um eine größere Oberfläche und dadurch auch eine größere Menge der Kultur zu erzielen, sodann im Dampfe sterilisiert und dann in beiden Portionen mit *Penicillium* geimpft.

Nachdem das Casein aufgelöst war, wozu in diesem Falle kaum ein Monat Zeit notwendig war, wurde der Versuch beendet, die lederartigen Kulturen des *Penicillium* abgehoben, gewaschen und getrennt von dem veränderten Substrat, analysiert. In diesem Falle wurde etwas weniger Kultur gewonnen, als bei dem früheren Versuche, da ja der Versuch früher unterbrochen wurde. Im ganzen wurden 4,8 g trockener Kultur erzielt. Mit wasserfreiem Äther wurden 0,084 g Fett extrahiert, was auf die Kultur bezogen 1,76 %, auf Casein bezogen 0,14 % beträgt.

Bei dem gelbbraunlichen öligen Fette betrug die Jodzahl 77,3, die, wie aus einem Vergleiche mit der des aus dem *Oidium* erhaltenen hervorgeht, sich der letzteren nähert und mit der für das Butterfett geltenden Zahl nicht übereinstimmt, indem sich dieselbe eher an ein Fett anlehnt, welches viel ungesättigte Säuren enthält. Somit kann die Entstehung des Fettes den Vorgängen in den Zellen der *Penicillium*kultur allein zugeschrieben werden.

Die Käsemasse wurde mit ausgeglühtem Meersande getrocknet und extrahiert.

Das gewonnene Fett war zu einer gelben Masse erstarrt und wurde, da es durch einen braunen, sauren Syrup, wahrscheinlich Resten von Milchsäure, verunreinigt war, mit Wasser gewaschen; dadurch wurden 0,088 g einer reinen, fettigen Masse gewonnen, auf das verbrauchte Casein gerechnet 0,13 %.

Die Jodzahl dieses Fettes wurde mit 29 befunden, was dem Butterfette entspricht.

Bezugnehmend auf den Ursprung dieses Fettes, so glaube ich annehmen zu können, daß es Reste von Butterfett sind, welche, in den feinen Partikelchen von Casein eingeschlossen, aller Extraktion mit Äther widerstanden haben und erst bei der Auflösung des Caseins durch die Mikroben frei geworden und bei der Extraktion in den Äther übergegangen sind.

Aus den angeführten Versuchen kann mit Sicherheit geschlossen werden, daß die in dem Fette des Käses gefundenen nichtflüchtigen Fettsäuren nicht durch die Einwirkung des *Oidium* und *Penicillium* aus dem Casein entstehen konnten, sondern,

dafs sie lediglich der Zersetzung des Butterfettes durch Mikroorganismen ihre Entstehung verdanken.

Denn unter den bei den Versuchen obwaltenden Umständen kommt es höchstens zu einer geringen Bildung von Fett in den Zellen der betreffenden Mikroorganismen, wogegen eine Bildung von Fettsäuren oder von Fett aus dem Casein infolge chemischer Zersetzungs Vorgänge nicht in merklicher Menge stattfindet.

Die oben angeführte Schlusfolgerung kann auch durch direkten Versuch erhärtet werden, bei welchem die Fettsäuren durch die Einwirkung der Schimmelpilze aus dem Butterfette entstanden sind, das in der oben erwähnten Nährflüssigkeit unter Zugabe von 0,3% Asparagin verteilt wurde ohne jedwede Zugabe von Casein; dadurch konnte bewiesen werden, dafs die nichtflüchtigen Fettsäuren des Käsefettes ihren Ursprung nicht in einer Zersetzung des Caseins haben.

Aus der Emulsion des Butterfettes mit der oben angeführten Nährflüssigkeit, in welcher einzelne Schimmelpilze vegetiert haben, wurde das Fett entfernt und dessen Säurezahl bestimmt; dieselbe finden wir in der folgenden Tabelle.

Schimmelpilze	Dauer des Versuches in Monaten	Säurezahl des Butterfettes aus der	
		Kontroll-Emulsion	geimpften Emulsion
<i>Oidium lactis</i>	1½	23,6	81,9
<i>Penicillium glaucum</i> . .	4	1,9	51,8
<i>Mucor</i>	1	2,7	47,7

Mit der Spaltung der Glyceride geht auch die vollständige Zerstörung des freigewordenen Glycerins einher.

Zum Beweise dieser Annahme kann ein Versuch angeführt werden, zu welchem *Oidium lactis* in einer 1 proz. Lösung von Glycerin unter Zugabe von Nährstoffen verwendet wurde, und welcher ergeben hat, dafs das Glycerin im Laufe eines Monats aus dem Nährmedium vollständig geschwunden ist.

Nehmen wir also an, dafs durch die Zersetzung des Fettes die Menge des Gesamtfettes eine geringere geworden ist, da ein Teil des Glycerins entchwand, so ergibt sich daraus, dafs die

prozentische Menge der nichtflüchtigen Fettsäuren sowohl als auch der ungesättigten Säuren relativ höher sein wird, wie auch aus der Hohner'schen und Hübl'schen Zahl der Butterfette, die durch die Thätigkeit des Oidium und Mucor umgebildet werden, ersichtlich ist (siehe Tafel I).

Der Verlauf der Fettspaltung und Zersetzung der freigewordenen Säuren.

Über die Spaltung des Butterfettes durch die Thätigkeit der Mikroorganismen besitzt die Ansicht Geltung, daß bei diesem Vorgange hauptsächlich die nichtflüchtigen Fettsäuren frei werden. Um zu beurteilen, in welcher Weise diese Spaltung vor sich geht, ist es notwendig, den Charakter der frei gewordenen Säuren zu bestimmen.

Die Analyse wurde in der Art ausgeführt, daß das veränderte Fett mit Normalkalilauge neutralisiert und die wässrige Seifenlösung von dem unveränderten Fette getrennt, unter Zusatz von Meersand abgedampft, und von dem Reste des Fettes durch Petrolätherextraktion befreit wurde.

Die reinen Seifen der frei gewordenen Säuren wurden mit verdünnter Schwefelsäure zerlegt und die Fettsäuren nach gründlichem Waschen mit warmem Wasser der Analyse unterzogen.

Es wurden ihre Verseifungszahlen bestimmt und aus diesen die Molekulargröße berechnet. Gleichzeitig wurde ein Teil des Butterfettes aus dem Kontrollkäse verseift, die Seifen mit verdünnter Schwefelsäure zerlegt und in den mit warmem Wasser gut gewaschenen, nicht löslichen Säuren ebenfalls die Molekulargröße aus der Verseifungszahl bestimmt. Durch diese Eingriffe wurden die in der nachstehenden Tabelle verzeichneten analytischen Konstanten gewonnen:

Analytische Konstanten	Oidium lactis		Mucor	
	Unlösliche Fettsäuren			
	des Kontrollfettes	durch Schimmelpilz freigewordene	des Kontrollfettes	durch Schimmelpilz freigewordene
Verseifungszahl	212	207	213	204,2
Molekulargröße	264	271	262	274
Jodzahl . . .	41	46,5	33	31,7

Aus der eben citierten Tabelle erhellt, daß die durch Schimmelpilze frei gewordenen nicht löslichen Fettsäuren eine bedeutendere Molekulargröße aufweisen, als die nichtlöslichen Fettsäuren aus dem Fette der Kontrollkäse, oder mit anderen Worten, daß die Zersetzung des Butterfettes nicht bei allen Säureglyceriden in demselben Verhältnisse vor sich gegangen ist, in welchem dieselben in der Butter zugegen sind.

Aus der Jodzahl der gewonnenen nichtlöslichen Fettsäuren (siehe die oben angeführte Tabelle), kann durch Multiplikation mit dem Faktor 1,1102 die Menge der vorhandenen Ölsäure bestimmt werden.¹⁾

Unter Benutzung der Molekulargröße kann dann die Menge der Stearin- und Palmitinsäure, welche in den Fettsäuren zugegen sind, annähernd berechnet werden.²⁾

Auf diese Weise kann leicht die Zusammensetzung der durch die Schimmelpilze freigewordenen Säuren bestimmt werden, wie aus der folgenden Tabelle ersichtlich ist.

Fettsäuren	Oidium lactis	Mucor
Ölsäure	51,6 %	35,5 %
Palmitinsäure	40,4 %	30,9 %
Stearinsäure	8,0 %	33,6 %

Im Gegensatze hierzu konnte die Zusammensetzung der nichtlöslichen Fettsäuren des Kontrollfettes auf diese Art nicht berechnet werden, da die Säuren noch andere, mit niedrigerer Molekulargröße, enthielten.

Die Spaltung des Butterfettes ging also nicht in allen Glyceriden der nichtlöslichen Fettsäuren gleichmäßig vor sich, sondern es wurden diejenigen leichter gespalten, welche eine größere Molekulargröße aufwiesen, denn nur so kann man sich erklären, warum die frei gewordenen nichtflüchtigen Fettsäuren ein größeres Molekulargewicht haben, als die des Kontrollfettes und warum die frei gewordenen Fettsäuren nur aus solchen be-

1) Benedikt Ulzer, Analyse der Fette und Wachsarten, 173.

2) Ebenda, 176.

standen, die eine höhere Molekulargröße haben (Palmitin-, Stearin- und Ölsäure).

Der Zerfall der Glyceride der flüchtigen Säuren ging auf eine andere Weise vor sich.

Hanuš und Štocký haben beobachtet, daß die Molekulargröße der flüchtigen Fettsäuren des Butterfettes während des Schimmelns der Butter gestiegen ist.

Bei meinen Beobachtungen ergaben sich nachstehende Molekulargrößen der flüchtigen Fettsäuren bei der Butter:

Schimmelpilze	Molekulargröße der flüchtigen Säuren des Butterfettes aus	
	dem Kontrollkäse	dem geimpften Käse
<i>Oidium lactis</i>	102	104
<i>Mucor</i>	115	195

Es geht aus diesem Verhalten hervor, daß auch bei meinen Versuchen die Molekulargröße gestiegen ist, welche Erscheinung durch die Zersetzung der Glyceride, die das niedrigste Molekulargewicht aufweisen, zurückgeführt werden könnte.

Warum dies geschah, wird durch weitere Beobachtungen der Eigenschaften der Schimmelpilze klar.

Vergleichen wir die in der Tabelle I enthaltenen Zahlen, so finden wir, daß die Menge der flüchtigen Säuren bei *Oidium* und *Mucor* bedeutend gesunken ist, was zur Folge hatte, daß sowohl die Verseifungszahl, als auch die Reichert-Meißlsche Zahl gesunken sind.

Das Sinken dieser Zahlen ist schon bei *Oidium* auffallend, da die Zahl weit unter die Norm der Butter sinkt und bei *Mucor* schon Zahlen resultieren, die dem Rindstalge oder Margarin entsprechen.

Was jedoch die Refraktion anbelangt, so sehen wir das Gegenteil von diesem Verhalten, denn anstatt, daß die Zahl steigen würde, sinkt dieselbe, wodurch auch die Möglichkeit geboten wird, ein durch Schimmelpilze verändertes Butterfett vom Rindstalge oder Margarin zu unterscheiden.

Die Verringerung der Menge der flüchtigen Fettsäuren während der Käsereifung ist eine schon lang beobachtete Tatsache. Scala und Jacoangeli¹⁾ so auch Windisch²⁾ erklären diesen Vorgang durch eine Verdunstung der frei gewordenen flüchtigen Fettsäuren. Hanuš und Štocký³⁾ haben beim Studium des Schimmelns der Butter die Meinung ausgesprochen, daß die flüchtigen Säuren durch die Mikroben eine Zersetzung erleiden.

Es erschien mir genug interessant diese Ansichten näher zu studieren, und da die Frage bis jetzt experimentell nicht bearbeitet wurde, die betreffenden Vorgänge einem experimentellen Studium zu unterziehen.

Zu diesem Zwecke habe ich *Oidium* und *Penicillium*kulturen benutzt, welche ich in eine Nährflüssigkeit der früher besprochenen Zusammensetzung, mit einem Zusatz von Asparagin und wenig Milchsäure unter Zugabe von 1% flüchtigen Säuren und zwar Essig-, Butter-, Capron und Caprylsäure⁴⁾, geimpft habe.

Der Versuch wurde so ausgeführt, daß in 100 ccm der Flüssigkeit, welche im Dampfe sterilisiert war, nach dem Erkalten mit einer sterilisierten Pipette die gehörige Menge einer der angeführten Säuren zugesetzt wurde. Zugleich wurden unter denselben Kautelen Kontrollkolben angelegt.

In den so vorbereiteten Flüssigkeiten sind keine Schimmelpilze gewachsen.

Es wurde daher die zugesetzte Menge der flüchtigen Säuren auf 5 Tropfen herabgesetzt und erst dann konnte das Wachstum der beiden Schimmelpilzarten beobachtet werden und zwar in der Essigsäurelösung früher als in der Flüssigkeit mit Buttersäurezusatz, und das *Oidium* ist früher gewachsen als das *Penicillium*.

Die benutzte Menge der Capron- und Caprylsäure hat das Wachstum der Schimmelpilze verhindert und darum mußte auch

1) Siehe Anmerkung 1 S. 121. — 2) Siehe Anmerkung 3 S. 121. — 3) Siehe Anmerkung 3 S. 120.

4) Es wurden folgende Präparate benutzt: Eisessig (chem. rein); Acidum butyricum puriss., frei von Capron- und Essigsäure (Merck); Acidum capronicum pur. (Isobutylen-Essigsäure) aus Capronitril (Merck); Acidum caprylicum normal. (Merck).

der Zusatz derselben bis auf nur zwei Tropfen vermindert werden und erst unter diesen Umständen zeigte sich in dem Kolben mit Capronsäure nur das Oidium; Penicillium kam überhaupt nicht zur Entwicklung.

Ich habe mich daher noch entschlossen, die zugesetzte Menge der Säuren nur auf einen Tropfen pro 100 ccm der Nährflüssigkeit zu beschränken; dadurch ist es mir gelungen, auch das Wachstum des Penicillium in der Capronsäurelösung zu erzielen.

Die Caprylsäure enthaltenden Kölbchen blieben überhaupt steril; vielleicht war die Menge der gegenwärtigen Säure noch so groß, daß das Wachstum der Schimmelpilze verhindert wurde. Die Versuche habe ich stets nach 17 Tagen beendet; darauf wurde der Inhalt der Kölbchen mit verdünnter Schwefelsäure angesäuert, die flüchtigen Fettsäuren abdestilliert und titriert.

Die folgende Tabelle enthält die Resultate dieser Versuche.

	Essigsäure	Buttersäure	Capronsäure	
Kontrolle	0,084 g	0,1214 g	0,0394 g	0,0244 g
Oidium	0,0186 g	0,0202 g	0,0116 g	—
Penicillium	0,0114 g	0,0185 g	kein Wachstum	Spuren

Noch besser tritt die Einwirkung der Mikroben zu Tage, wenn wir die Säuren in Prozenten ausdrücken. Aus 100 Teilen der benutzten Säuren wurden nach 17 Tagen gefunden:

	Essigsäure	Buttersäure	Capronsäure
Oidium	22	17	28
Penicillium	13	10	0

Ganz ähnliche Resultate wurden auch bei der Kultivierung von Mucor in mit den erwähnten Säuren versetzten Nährflüssigkeiten gefunden. Eine sterile Nährlösung, 0,0648 g Essigsäure enthaltend, war binnen 5 Tagen reichlich mit Mucorvegetation bedeckt und nach 17 Tagen ist die Essigsäure total aus der Flüssigkeit verschwunden. Ein gleich großer Zusatz von Buttersäure hat das Wachstum von Mucor verhindert.

Aus den angeführten Versuchen erhellt:

1. Die in Betracht kommenden Schimmelpilze zerlegen die flüchtigen Fettsäuren und dadurch erklärt sich das Sinken der Reichert-Meisslschen Zahl und der Verseifungszahl bei dem Fette, auf welches sie eingewirkt haben.

2. Die Schimmelpilze vertragen freie flüchtige Säuren nur in einer gewissen Menge und zwar wird diese Menge mit der steigenden Molekulargröße immer geringer; jedenfalls steigt die Schädlichkeit der gelösten Fettsäuren. Nur dadurch kann man sich erklären, daß die Schimmelpilze in der 0,1proz. Essig- und Buttersäure ganz gut, dagegen aber in der Capronsäure von gleicher Konzentration überhaupt nicht aufkommen konnten.

Die Vegetation hat in der Lösung mit Essigsäure eher begonnen als in der Lösung der Buttersäure.

Wurde der Zusatz der Capronsäure auf 0,04% herabgesetzt, so konnte auch in ihr ein üppiges Wachstum erzielt werden, wogegen in der Caprylsäure überhaupt keine Vegetation zu Stande kam.

3. Die Spaltung der Säuren war bei den verwendeten Schimmelarten nicht die gleiche.

Man sieht, daß das *Penicillium* mehr Empfindlichkeit gegen Säuren zeigte und langsamer wuchs als das *Oidium*, und daß *Mucor* noch empfindlicher ist als *Penicillium*; wogegen wieder bei den beiden letztgenannten die Zerstörung eine vollkommenere war.

Diese Versuche berechtigen uns zu der nachfolgenden Erklärung der Spaltung des Butterfettes.

Berücksichtigen wir die Thatsache, daß die durch Schimmelpilze frei gewordenen nichtlöslichen Säuren eine höhere Molekulargröße haben als die des Kontrollfettes, so finden wir, daß die Spaltung aller Glyceride nicht gleichmäßig vor sich geht und es scheint, daß die bestimmende Rolle hierbei der Qualität der frei gewordenen Fettsäuren zukommt.

Bei Gegenwart von beliebiger Menge der Palmitin-, Stearin- und Ölsäure wachsen die Schimmelpilze ohne Anstand, da diese

Säuren im Wasser unlöslich sind und den Schimmelpilzen nicht schaden können.

Freie flüchtige Säuren werden von den Schimmelpilzen nur im gewissen Maße vertragen, da sich dieselben den Schimmelpilzen gegenüber als schädlich erweisen und zwar wächst diese Schädlichkeit mit ihrer Molekulargröße.

Bei der Spaltung der Glyceride der löslichen Fettsäuren werden die Schimmelpilze gewiß deren übermäßiges Freiwerden vermeiden, sodafs je höher die Molekulargröße der Glyceride sei wird, in um so geringer Menge das Freiwerden und Aufzehren der Säuren vor sich gehen wird, sodafs in dem stark veränderten Fette nur die Glyceride der höchsten flüchtigen Fettsäuren, welche an der Grenze der Löslichkeit stehen, übrig bleiben und sich jedenfalls als den Pilzen am unzuträglichsten erweisen werden.

Die Spaltung geht also derart vor sich, dafs bei den Glyceriden der nichtlöslichen Fettsäuren die Spaltung ihren Anfang bei denen nimmt, die eine höhere Molekulargröße aufweisen, wogegen bei den Glyceriden der löslichen Fettsäuren die Spaltung mit der zunehmenden Molekulargröße abnimmt.

Die Ursachen der Fettspaltung.

Über die eigentlichen Ursachen der Spaltung des Fettes durch Mikroorganismen bestehen verschiedene Ansichten.

1. Duclaux¹⁾ erklärt die Fettspaltung im Käse durch eine Wechselwirkung zwischen Oxydation und Verseifung. Die Mikroorganismen zerlegen Eiweifsstoffe, bilden Ammoniak, dieser verseift das Fett; das hierdurch frei gewordene Glycerin wird von den Mikroben verzehrt, wobei abermals Eiweifsstoffe zerlegt werden und der Vorgang von neuem beginnt.

2. Einige Autoren führen die Spaltung des Fettes auf biochemische Wirkungen zurück, wobei sich Enzyme bilden sollen.

So hat Gérard²⁾ dem *Penicillium* die Fähigkeit zugesprochen, Glyceride spaltendes Enzym zu bilden und Camus³⁾ hat einen ähnlich wirkenden Stoff bei *Aspergillus* beobachtet.

1) Le lait, 1887, 61.

2) Compt. rend., 124, 370 (1897).

3) Compt. rend. Soc. biol., 49, 192 (1897).

3. Endlich kann auch angenommen werden, daß die Zersetzung des Fettes ihren Grund in einem biochemischen Prozesse hat, bei welchem ohne Einwirkung der Enzyme das Glycerin durch Schimmelpilze oxydiert wird, wobei Fettsäuren frei werden.

Die Gegenwart einer verhältnismäßig großen Menge von Ammoniak in altem Käse scheint für die Annahme von der Verseifung des anwesenden Fettes durch das von den Mikroben gebildete Ammoniak zu sprechen, was um so berechtigter zu sein scheint, als wir in altem Käse größtenteils die Fettsäuren als Ammoniaksalze antreffen. Mit Rücksicht auf die Bedeutung der Frage von der Einwirkung des freien Ammoniaks auf das Butterfett bei Zimmertemperatur habe ich dieselbe einer experimentellen Untersuchung unterzogen.

Zu diesem Zwecke habe ich das Butterfett mit wässrigem Ammoniak von verschiedener Konzentration emulgiert und in verstopften Flaschen einen Monat bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Nach Ablauf dieser Zeit wurde der Inhalt der Kolben unter Kühlung mit verdünnter Schwefelsäure übersättigt und in dem gewaschenen und filtrierten Fette die Säurezahl bestimmt.

In der folgenden Tabelle finden wir die Säurezahlen des Butterfettes.

Konzentration des Ammoniaks	Kontrollfett	Fett aus der Ammoniak- emulsion
3 %	0,57	0,82
6 %	3,3	1,6
20 %	3,8	2,9

Obwohl ich mit möglichst hohen Konzentrationen des Ammoniaks gearbeitet habe, konnte ich doch nicht die geringste Spaltung der Glyceride der nichtflüchtigen Säuren in dem Butterfette verzeichnen.

Die früher angeführten Versuche, bei welchen ich Schimmelpilze in einer Butterfett-emulsion, welche aus der angeführten

Nährflüssigkeit mit mineralischen Zusätzen und einer geringen Menge Asparagins bestand, zeigen neben den in der vorausgehenden Tabelle angeführten Resultaten, daß die Spaltung des Fettes in diesem Falle auf eine andere Art vor sich ging als durch Verseifung, denn in den betreffenden Emulsionen wurde nach der Beendigung der Versuche kein Ammoniak gefunden, obwohl das zugesetzte Butterfett teilweise zerspaltet wurde.

Demzufolge kann also die Zersetzung des Butterfettes in unseren Fällen der Einwirkung von Ammoniak, welches durch die Thätigkeit der Mikroben aus dem Casein während der Zersetzung der Käsemasse entstanden ist, nicht zugeschrieben werden.

Mit Rücksicht auf die in meinen Versuchen verwendete Menge Ammoniaks ist priori ausgeschlossen, daß die geringe Menge von Ammoniak, welche in dem reifen Käse zugegen ist, die Fähigkeit hat, auf die Glyceride der nichtflüchtigen Fettsäuren einzuwirken. Das Vorhandensein der Fettsäuren in Form von Ammonsalzen im gereiften Käse kann in der Weise erklärt werden, daß sowohl die Fettsäuren als auch das Ammoniak unabhängig voneinander entstehen und dann miteinander eine chemische Verbindung eingehen.

Nun muß die Frage aufgeworfen werden, ob die Enzyme, welche etwa in den verwendeten Schimmelpilzen gebildet werden, die Ursache der Spaltung des Fettes sind.

Zum Nachweise der Gegenwart von Enzymen habe ich reine Schimmelpilzkulturen en masse verwendet und zwar von *Oidium*, *Penicillium* und *Mucor*, welche ich in einer sterilen Nährflüssigkeit von der bereits oben angeführten Zusammensetzung unter Zusatz von Asparagin und Milchsäure wachsen liefs.

Die Pilze wurden in Gefäßen gezüchtet, welche die Form von sehr niederen, aber breiten Erlenmayer-Kolben hatten mit einem Bodendurchmesser von 28 cm, damit eine recht große Vegetationsfläche erzielt werde.

Nachdem eine genügende Menge der Kultur erzielt wurde, wurden die Schimmelpilzhäute abgehoben und unter Zusatz von Glassplintern möglichst fein zerrieben, so daß in dem entstandenen

Brei unter dem Mikroskope nur hie und da eine noch ganze Pilzzelle beobachtet werden konnte. Der Brei wurde dann durch feine Leinwand gepreßt.

Von dem auf diese Weise gewonnenen Saft wurden einerseits 30 ccm mit 150 ccm einer einprozentigen Glycerinmonobutyrlösung gemischt, anderseits wurden 50 ccm derselben Lösung mit 10 ccm des abgekochten Saftes versetzt.

Den beiden Flüssigkeiten wurde eine angemessene Menge von Toluol zum Zwecke der Konservation beigelegt. Dann wurde in den beiden Flüssigkeiten die Acidität in 10 ccm festgestellt und anfangs täglich, später jedoch in größeren Zeiträumen kontrolliert.

Nachdem der Versuch beendet war, wurden aus den beiden Flüssigkeiten Fleischpeptongelatineplatten gegossen. Dieselben blieben steril, woraus also mit Berechtigung geschlossen werden kann, daß die Flüssigkeiten keine lebenden Keime enthielten, welche das Monobutyryl durch ihre Wucherung hätten zersetzen können.

Den Verlauf des Versuches kann man an der Hand der folgenden Tabelle II beobachten.

(Siehe Tabelle II auf S. 145.)

Der aus der Oidiumkultur gewonnene Saft hat in Bezug auf die Zersetzung von Monobutyryl keine merkbaren Veränderungen hervorgerufen; der aus dem *Penicillium* gewonnene Saft hat im Verlaufe der Zeit immer mehr Buttersäure freigemacht. Durch diesen Versuch ist der Beweis erbracht, daß das *Penicillium* ein Enzym enthält, welches Monobutyryl spaltet, was schon Girard¹⁾ anführt, der beobachtet hat, daß ein wässriger Auszug aus dem *Penicillium* in einer 1proz. Monobutyryllösung Buttersäure frei macht. Da aber Gérard bei der Beschreibung seines Versuches von keiner Konservierung spricht, ist die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, daß in demselben die Mikroben selbst diese Einwirkung entfaltet haben.

1) Compt. rend., 124, 370.

Tabelle II.

Tag	10 ccm d. Flüssigkeit verbrauchten zur Neutralisat. ccm $\frac{1}{10}$ n KOH					
	Oidium lactis		Penicillium glaucum		Mucor	
	nicht gekocht	gekocht	nicht gekocht	gekocht	nicht gekocht	gekocht
1.	0,1	—	0,2	0	0	—
2.	0,2	—	0,3	—	—	—
3.	0,3	—	0,5	—	0,2	—
4.	0,3	—	0,6	0,2	—	—
5.	0,3	0,1	0,6	—	0,4	—
6.	0,3	—	0,7	—	—	—
7.	0,3	—	0,8	0,3	0,6	0,1
8.	0,4	—	0,8	—	—	—
9.	0,4	0,1	0,9	—	—	—
10.	0,4	—	0,9	—	—	—
11.	0,4	—	1,0	—	0,7	—
12.	0,4	—	1,0	0,4	—	—
13.	0,4	—	1,1	—	0,8	—
14.	0,4	—	1,1	—	—	—
15.	0,4	0,2	—	—	0,9	0,1
16.	—	—	1,2	—	—	—
17.	—	—	—	—	—	—
18.	—	—	—	—	1,0	—
19.	—	—	—	—	—	—
20.	—	—	—	—	—	—
21.	—	—	—	—	—	—
22.	—	—	—	—	1,1	—
23.	—	—	1,3	0,5	—	—

Die aus der Mucorkultur gewonnene Flüssigkeit, welche ich gleichfalls zu einem ähnlichen Versuche verwendet habe, hat auch Veränderungen hervorgerufen, aus welchen man ebenfalls auf das Vorhandensein eines Monobutyryl spaltenden Enzyms schließen könnte.

Es könnte etwa eingewendet werden, daß diese Resultate wohl bei Benutzung des Monobutyryls, nicht aber bei Benutzung eines komplizierten Fettes, namentlich des Butterfettes, zu erzielen sind.

Ich habe mich daher entschlossen, auch die Einwirkung der betreffenden Enzyme auf die Spaltung des Butterfettes zu beobachten.

Zu diesem Zwecke habe ich eine im großen gezüchtete Oidium-Reinkultur verwendet.

Mit dem aus derselben gewonnenen Saft habe ich filtrierte Butterfett emulgiert und zur Konservierung 1% Chloroform zugesetzt.

Zur Kontrolle wurde eine Emulsion mit der gleichen, jedoch abgekochten Menge des Oidiumsafftes verwendet.

Nach Ablauf eines Monates wurden Platten gegossen, um zu konstatieren, daß die Flüssigkeit, in welcher keine Veränderungen, die auf das Wachstum der Mikroorganismen schliessen ließen, beobachtet werden konnten, wirklich steril war.

Es hat sich aber gezeigt, daß auf den Gelatineplatten doch zahlreiche Kolonien des verwendeten Schimmelpilzes zum Wuchse kamen, woraus man schliessen kann, daß die verwendete Menge von 1% Chloroform zur Tötung der übriggebliebenen Zellen nicht genügte. Es mußte also infolgedessen eine größere Menge Chloroforms benutzt werden, und zwar wurden auf 20 g Butterfett, in 200 ccm Flüssigkeit emulgiert, 3 ccm Chloroform verwendet.

Die daraus nach einem Monat gegossenen Platten waren steril. Das Fett, welches, unter Zusatz von verdünnter Schwefelsäure getrennt, mit warmem Wasser gewaschen und filtriert wurde, hatte folgende Säurezahlen:

Das Fett aus der mit Chloroform konservierten Flüssigkeit 1,6°,
das Fett aus der abgekochten Flüssigkeit 3,8°.

Wie man aus diesen Zahlen entnehmen kann, hat der Saft des Oidiums keine Spaltung der nichtlöslichen Glyceride des Fettes hervorgerufen.

Es fragt sich nun, welche Schlüsse man in diesem Falle daraus ziehen kann. Es kann angenommen werden, daß der Oidiumsaff ein Enzym enthielt, daß aber durch die störende Einwirkung der Konservierungsmittel (Toluol, Chloroform) die Wirkung des Enzyms auf das Monobutyrin und das Butterfett nicht zur Geltung kommen konnte.

Oder es kann auch angenommen werden, daß die Fettspaltung bei Oidium nicht durch die Gegenwart von Enzym

bedingt wird, sondern von einer anderen biochemischen Wirkung der Oidiumzelle auf die Glyceride abhängt.

Die Emulsion des Butterfettes mit dem Saft der *Penicillium*-Reinkultur, die im Laufe einer Woche in den Vegetationsgefäßen gewonnen wurde, konnte unter Zusatz von 1% Chloroform gut konserviert werden, denn die aus diesem Saft gegossenen Gelatineplatten waren noch nach einem Monat steril. Das in der oben angeführten Art gereinigte Fett zeigte folgende Säurezahlen:

Butterfett, mit dem <i>Penicillium</i> saft mit Chloroform konserviert	19,5
Butterfett mit dem abgekochten <i>Penicillium</i> saft	2,9

Die erhöhte Säurezahl wies auf die Fettzersetzung und das damit verbundene Freiwerden von nichtlöslichen Fettsäuren hin.

Die Emulsion des Butterfettes mit dem gewonnenen *Mucor*saft mit 1% Chloroform konserviert, lieferte zwar nach einem Monat schimmelpilzfreie Gelatineplatten, doch waren in 0,05 ccm Flüssigkeit 10 Kolonien eines *Bacillus* von gleichmäßigem Aussehen zugegen.

Mit Rücksicht auf die geringe, in dem Versuche mit *Mucor* nachgewiesene Menge von Bakterien kann man gewiss den Schluss ziehen, daß die Spaltung des Fettes in keinem Zusammenhange mit der Thätigkeit und der Vermehrung der gefundenen Bakterien steht.

Das gereinigte Fett aus der *Mucor*emulsion hatte nachstehende Säurezahlen:

Butterfett mit dem <i>Mucor</i> saft, konserviert mit Chloroform	28,2
Butterfett mit dem abgekochten <i>Mucor</i> saft	2,7.

Auch *Mucor*saft bewirkt daher Fettspaltung, wie aus der erhöhten Säurezahl ersichtlich ist.

Aus den vorgenommenen Versuchen kann also mit Sicherheit geschlossen werden, daß *Penicillium* und *Mucor* Enzyme bilden, welche nicht nur Monobutylin spalten, sondern auch das Butterfett zerlegen.

Saccharomyceten.

Den Einfluß der Hefe auf die Höhe der Säurezahl beim Butterfette hat Reimann¹⁾ studiert und dabei beobachtet, daß weder die weiße noch die Rosa-Hefe einen Einfluß auf dieselbe ausübte, wogegen ein anderer Sprosspilz, der nicht näher bestimmt wurde, in der Butter kultiviert, die Säurezahl erhöht hat.

Die bei meinen Versuchen verwendete *Saccharomyces*-Art wuchs rasch auf sterilem Käse und nach einem Monat hat dieselbe dem Käse, der zum Teile gelöst war, einen Geruch nach flüchtigen Säuren mitgeteilt.

Aus der Tabelle I kann man entnehmen, daß durch Einwirkung der Hefe die Säurezahl wohl gestiegen ist, doch war diese Steigerung unwesentlich. Ebenso ist die Zahl der flüchtigen Säuren und auch die Verseifungszahl nur um ein Geringes niedriger als bei dem Kontrollfette.

Die Anwesenheit der flüchtigen Fettsäuren kann wohl auf den Zerfall der Eiweißstoffe und des Milchzuckers zurückgeführt werden.

Die Resultate ergeben eine schwache Zerlegung der Glyceride.

Casein peptonisierende Bakterien.

Es wurden zwei Arten der Typus *Tyrotrix* geprüft und zwar ein *Bacillus*, der aus schlecht sterilisiertem Käse gezüchtet worden ist und *Tyrotrix tenuis* (Duclaux). Die beiden Arten spalten Casein energisch, rufen jedoch im Butterfette keine Veränderungen hervor.

Von den anderen Bakterien, die Casein peptonisieren, übt eine merkliche Einwirkung auf das Butterfett namentlich *Bacillus fluorescens liquefaciens* aus.

Aus den analytischen Zahlen ist ersichtlich, daß dieser *Bacillus* im Fette ganz ähnliche Veränderungen verursacht, wie wir dieselben bei den Schimmelpilzen beobachten konnten. Die hohe Säurezahl spricht für eine wesentliche Spaltung der Glyceride der nichtflüchtigen Fettsäuren. Die freigewordenen Fett-

1) Centralblatt f. Bakteriologie, II. Abt., VI, 1900.

säuren haben nach der Verseifungszahl 202 eine Molekulargröße von 277 ergeben, wogegen die nichtlöslichen Säuren des Kontrollfettes bei der Verseifungszahl 216, eine Molekulargröße von 259 ergaben.

Daraus erhellt, daß in diesem Falle wie bei den Schimmelpilzen, nicht eine gleichmäßige Spaltung aller Glyceride vor sich ging.

Die freigewordenen Fettsäuren hatten folgende Zusammensetzung:

Stearinsäure . .	49,4 %
Ölsäure	29,3 %
Palmitinsäure . .	21,3 %

Aus der Analyse geht hervor, daß die Spaltung der Glyceride der nichtflüchtigen Säuren ebenso vor sich geht wie bei den Schimmelpilzen, und daß sie bei den Glyceriden mit der höchsten Molekulargröße beginnt. Wie bei der Einwirkung der Schimmelpilze, wurde auch hier ein Fett von sehr geringer Refraktion gewonnen (siehe Tabelle I). Ebenso ist die Menge der flüchtigen Säuren bedeutend gesunken und infolgedessen auch die Reichert-Meisslsche und die Verseifungszahl.

Aus dem Gefundenen ist ersichtlich, daß der *Bacillus fluorescens liquefaciens* das Butterfett energisch spaltet; ob dies die Folge eines Enzymes, oder einer anderen biochemischen Einwirkung ist, muß erst durch weitere Versuche eruiert werden. Da das Fett mit warmem Wasser gewaschen wurde, wodurch auch die möglicherweise gegenwärtigen freien flüchtigen Säuren entfernt wurden, liefs sich nicht konstatieren, ob der *Bacillus* auch die freigewordenen flüchtigen Säuren weiter zerlegt hat und mußte dies durch besondere Versuche erst erforscht werden.

Es scheint jedoch nicht wahrscheinlich, daß der *Bacillus* höhere Fettsäuren zu Buttersäure und Ameisensäure zerlegen würde, wie sich Krueger¹⁾ die entstandene Spaltung durch Züchtung eines verwandten *Bacillus* des *Bacillus fluorescens*

1) Centralblatt f. Bakteriologie, VII, 426.

non liquefaciens, nämlich in einer Nährflüssigkeit die unter Zusatz von Kalkseifen aus Butter bereitet war, erklärt hat.

Die Spaltung der höheren Fettsäuren mußte man aus der Abnahme der Hohnerschen und Hüblschen Zahl konstatieren. In unserem Falle sind aber diese Zahlen größer, was die Folge der Zersetzung des Glycerins ist, wodurch die Menge der nichtlöslichen und ungesättigten im Fett vorhandenen Säuren relativ ansteigt.

Andere von mir benutzte Kasein peptonisierende Bakterien, so Bacillus 2 und Bacillus 3, üben nur einen geringen Einfluss auf das Butterfett aus, welches bei den einschlägigen Versuchen nur eine wenig erhöhte Säurezahl ergeben hat.

Milchsäurebakterien.

Zur Erforschung des Einflusses dieser Bakterien habe ich folgende Arten benutzt: Streptococcus 1., Bacillus α (Freudenreich), Sarcina 1.

Bei den Versuchen mit denselben wurden keine Veränderungen des Butterfettes beobachtet. Die Abweichungen der Fettzahlen haben sich nur in den Grenzen der analytischen Fehler der benutzten Methoden bewegt.

Wenn wir die Resultate der in vorliegender Arbeit enthaltenen Versuche zusammenfassen, so finden wir, daß die geprüften zwölf Mikroben auf das Butterfett nach zweierlei Richtung hin einwirken:

I. Indifferent wirkten die verwendeten Milchsäurebakterien und die Tyrotrixarten.

II. Die übrigen Mikroben bewirkten Fettspaltung.

1. Die Spaltung des Fettes wurde in höherem Maße bei Oidium, Penicillium, Mucor, so auch bei dem Bacillus fluorescens liquefaciens beobachtet, im geringeren Maße haben einen ähnlichen Einfluss Saccharomyces, Bacillus 2 und Bacillus 3 ausgeübt.

Auch wurde der Beweis erbracht, daß durch die Vegetation der angewendeten Schimmelpilze die freigewordenen nichtflüchtigen

Fettsäuren ihre Entstehung nicht der Spaltung der Eiweißstoffe des Käses, sondern lediglich der Fettspaltung allein verdanken, denn, während der Reifung des Käses, welcher aus möglichst fettfreiem Kasein zubereitet worden ist, wurde keine Vermehrung des Fettes als Folge von chemischen Vorgängen in der Käsemasse beobachtet, sondern nur eine geringe Zunahme desselben infolge der synthetischen Thätigkeit der Schimmelpilzzellen (*Oidium* und *Penicillium*), welche fettartige Reservestoffe abgelagerten.

2. Die Fettspaltung ging nicht bei allen Glyceriden des Butterfettes gleichmäßig vor sich und wurde dieselbe hauptsächlich von zwei Umständen veranlaßt.

Einerseits steigt die Schädlichkeit der freigewordenen löslichen Fettsäuren gegenüber den Schimmelpilzen mit der steigenden Molekulargröße, anderseits werden die Glyceride der nichtlöslichen Fettsäuren, welche eine höhere Molekulargröße besitzen, von den Schimmelpilzen leichter gespalten.

3. Die freigewordenen flüchtigen Fettsäuren werden durch Schimmelpilze weiter zerlegt.

4. *Bacillus fluorescens liquefaciens* bewirkte die Spaltung der Glyceride der nichtflüchtigen und flüchtigen Fettsäuren und ging der Vorgang bei der Spaltung der nichtflüchtigen Säuren auf dieselbe Art vor sich wie bei den Schimmelpilzen.

5. Die Ursache der Glyceridespaltung wurde beim *Penicillium* und *Mucor* in der Gegenwart von Enzymen gefunden, welche die Fähigkeit besitzen, sowohl das Monobutyrin, als auch das Butterfett zu spalten.

6. Beim Ammoniak wurde kein Einfluß auf die Zerlegung der Glyceride der nichtflüchtigen Säuren bei Zimmertemperatur wahrgenommen.

Prag, 5. Mai 1901.

Die Reinigung des Obstes vor dem Genuß.

Von

Dr. Bernhard Ehrlich,

approbierter Arzt aus Straßburg.

(Aus dem Institut für Hygiene und Bakteriologie an der Universität Straßburg.)

Unter den Nahrungs- und Genußmitteln nimmt das Obst nicht nur wegen seines Wohlgeschmackes, seiner Zusammensetzung und anderer Eigenschaften, sondern auch wegen der Menge, in welcher es vielfach genossen wird, eine besondere Stellung ein. Bei dem Obstgenusse ist vom sanitären Standpunkte aus die Thatsache bemerkenswert, daß die verschiedenen Obstsorten zunächst im frischen Zustande und erst in zweiter Linie nach einer vorausgehenden Behandlung oder Zubereitung verzehrt werden. Wie nun Alles, was sich in der täglichen Umgebung des Menschen befindet und von Menschenhänden angefaßt wird, ist auch das Obst bis zu einem gewissen Grade einer Verunreinigung und Beschmutzung ausgesetzt.

Zunächst hat man schon mit der Möglichkeit zu rechnen, daß am Baume oder Strauche verschiedenes Obst in ungleichem Maße mit Staub, Garten- oder Ackererde oder anderen landwirtschaftlichen Stoffen in Berührung kommt. Aber abgesehen hiervon, besonders dem Städter ist es nur ausnahmsweise möglich, die Früchte direkt von Bäumen oder Sträuchern zu pflücken und so zu genießen. Vielmehr gehen sie meist durch vielerlei Hände, bis sie von ihm gegessen werden. Dabei ist natürlich eine Verunreinigung kaum zu vermeiden. Bereits beim Pflücken kommt das Obst mit den nicht immer sauberen Händen

der damit beschäftigten Personen in Berührung. Körbe und Behälter, in die es gebracht wird, sind wohl auch nicht stets rein zu nennen. Es wird weiter auf offenen Wagen über die staubige und schmutzige StraÙe oder auf der Eisenbahn nach dem Verbrauchsorte gebracht; auch dabei läßt sich eine Beschmutzung kaum vermeiden. Am Bestimmungsorte endlich angelangt, wird das Obst meist offen und ohne jeden Schutz, an belebten StraÙen und Plätzen, zum Verkaufe ausgebaut. Die vielfach herrschenden, allerdings nicht empfehlenswerten Verkaufssitten bringen es mit sich, daß die einzelnen Früchte mit den verschiedensten Händen in Berührung kommen; man sieht nicht selten, wie die Käufer sie anfassen und wieder zurücklegen, ja selbst förmlich in den Körben wühlen, um die besten Stücke herauszufinden. Auf diese Weise bleibt es nicht aus, daß mancher Schmutz auf das Obst kommt.

In jedem Schmutze sind bekanntlich zahlreiche niedere Organismen aller Art enthalten. Schmutz und Mikroorganismen, die dem Obste anhaften, geben ihm wohl nicht selten eine Beschaffenheit, welche zum mindesten nicht immer als eine gerade appetitliche bezeichnet werden dürfte. Indes ist auch nicht die Möglichkeit auszuschließen, daß gelegentlich das Obst zur Verbreitung von Infektionskrankheiten beitragen kann. Es ist denkbar, daß durch den StraÙenstaub, durch das Berühren mit unreinen, infizierten Händen, durch Insekten und so weiter infektiöse Bakterien auf die Früchte kommen, und diese so nach dem Genusse gesundheitsschädlich wirken können. In der That finden sich in der Litteratur Angaben, die darauf hindeuten. Über einen Fall berichtet Dr. Schnirer¹⁾ aus dem Institute von Prof. Weichselbaum in Wien. Es handelte sich um Weintrauben. Diese waren auf der außerordentlich belebten StraÙe gekauft, die zur dortigen medizinischen Poliklinik führte und u. a. viel von dahin gehenden Lungenschwindsüchtigen benutzt wurde. Die Trauben wurden gewaschen und von dem Waschwasser je 10 ccm drei Meerschweinchen injiziert. Zwei von

1) »Zur Frage nach der Verbreitung der Tuberkelbacillen außerhalb des Körpers«. Von Dr. M. T. Schnirer in Wien. Wiener Medicin. Presse, Jahrg. 1891, Nr. 1.

diesen gingen nach 45 oder 58 Tagen an richtiger Impftuberkulose zu Grunde. Bei der Sektion zeigten sich, von der Impfstelle ausgehend, überall verkäste Tuberkel. Immerhin muß zugegeben werden, daß es sich hier um außergewöhnliche Verhältnisse handelte.

In einem anderen Falle wurde dem Genuß von Johannisbeeren von Dr. Dozy, dem Medizinal-Inspektor der Provinz Nord-Holland, die Erkrankung an Cholera und der Tod zweier Pfründnerinnen aus einer Anstalt in Purmerend zugeschrieben¹⁾. Diese Johannisbeeren waren aus einer choleraverdächtigen Gegend nach dem Orte gebracht und zusammen von den beiden Personen allein gegessen worden.

Hierher gehört vielleicht auch die bekannte Erfahrung, daß im Spätsommer vielfach Typhusfälle gehäufte als in anderen Jahreszeiten vorkommen, ohne daß gerade von Typhusepidemien gesprochen werden kann. Der Herbst ist die eigentliche Obstzeit. Es liegt nicht so fern, das stärkere Auftreten der Typhuserkrankungen mit dem reichlicheren Genuß von verunreinigtem Obste in Zusammenhang zu bringen. Endlich erinnere ich an die nicht unbegründete Annahme, daß speziell mit gefallenem Obste Helmintheneier in den Verdauungskanal eingeführt werden können.

Alles dieses zeigt sicherlich, daß es nicht ungerechtfertigt ist, daran zu denken, daß Infektionserreger mit beschmutztem Obste verbreitet werden können, und daß der Obstgenuß unter Umständen auch zu spezifischen Erkrankungen führen dürfte.

In gesitteten Kreisen hat man sich freilich schon bemüht, wenigstens in den meisten Ländern, dem ästhetischen Gefühle gerecht zu werden. Man schält das Obst entweder vor dem Genuß oder, wo dieses die Obstart verbietet, wäscht man es ab oder thut beides. Dabei ging man wohl aus von den täglichen Erfahrungen, die man mit bloßem Auge schon vielfach am Obste machen konnte. Sitzen doch häufig an diesem, selbst auch schon wenn es direkt vom Baume oder Strauche kommt, allerlei kleine

1) Mededeelingen omtrent de Bevingingen en Handelingen van het Geneeskundig Staatstoezicht in Noord-Holland van 1 Juni tot 31 Dezemb. 1894.

Tierchen, Käfer, Spinnen, Insektenlarven und anderes mehr. Es bietet also das Obst einen mitunter wenig zum Genusse einladenden Anblick, und so kommt es, daß schon das allgemein-hygienische Reinlichkeitsgefühl, das beim Speisegenusse überhaupt sich besonders entwickelt hat, wenn auch nicht in allen Volksschichten, dazu führte, das Obst vor dem Gebrauche zu säubern. Zu diesem Zwecke wird es bekanntlich entweder schon vor dem Auftragen in der Küche oder dem Speiseraume abgewaschen, oder es werden häufig auf die Tafel besondere Gläser gestellt, um darin die Früchte zu spülen. So ist es in Holland, England und Frankreich weitverbreitete Sitte. Diese gute, dem Reinlichkeitsbedürfnis entsprungene Behandlungsweise wird aber leider bei uns noch nicht überall genügend geübt; in manchen Gegenden wird sogar eine besondere Reinigung absichtlich unterlassen, weil angeblich durch das Waschen der Geschmack und das Aroma leide.

So wenig nun im allgemeinen daran gezweifelt werden kann, daß das zum Genusse bestimmte Obst manchmal selbst einer starken Verunreinigung mit allerlei Substanzen ausgesetzt ist, so haben wir es hier doch nicht mit näher durchgründeten That-sachen zu thun. Es wäre immerhin denkbar, daß wohl an den rauhen Fruchtarten aufgebracht Schmutz und Staub hängen bleibt, daß jedoch die glatten Oberflächen so vieler Obstarten das Anhaften von fremden Stoffen nicht zulassen. Noch weniger ist thatsächlich darüber bekannt, welcher Grad einer Beschmutzung beim käuflichen Obste vorkommen kann, und ob verschiedene Früchte eine Verunreinigung in ungleichem Maße aufweisen.

Es sind also in einer alltäglichen Angelegenheit noch eine Reihe von Fragen experimentell zu behandeln, wenn man zum Zwecke der hygienischen Beurteilung an Stelle von Voraussetzungen über eine wirkliche Kenntnis verfügen will. Die Aufgabe ist also offenbar, nachzugehen, ob in der That Schmutz verschiedenem käuflichem Obste anklebt und in welchem Maße dies der Fall ist. Daran knüpft sich dann von selbst die weitere Frage, ob eine Reinigung des gekauften Obstes vor dessen Genuß in ausreichendem Maße zu erzielen ist.

Auf Anregung und unter Leitung von Prof. Dr. Forster habe ich über die hier aufgeworfenen Fragen eine Reihe von Untersuchungen angestellt, die ich in den folgenden Zeilen zusammenstellen möchte. Wie nun aber den Schmutz bestimmen! Man könnte daran denken, die Vermehrung der Trockensubstanz im Waschwasser des Obstes festzustellen. Jedoch war diese Methode kaum mit Erfolg anzuwenden, weil sich beim Abwaschen wohl immer Teilchen vom Obste selbst lösen und auch lösliche Stoffe in das Wasser übergehen können. Dies würde selbstverständlich beim Bestimmen der Trockensubstanz zu großen Irrtümern Veranlassung gegeben haben. Ausgehend nun von der Thatsache, daß da, wo Schmutz ist, auch Bakterien sind, wurde die Methode der Bestimmung der Bakterienzahl im Waschwasser der einzelnen Obstsorten gewählt, um dann aus der eventuellen Vermehrung oder dem Auftreten von Bakterien darin einen Schluß auf den Grad der Beschmutzung zu machen.

Zu den Versuchen benutzte ich emaillierte Kessel von 1,5 l Inhalt. In dieselben wurden etwa 1000 ccm Wasser gebracht und 15 Minuten lang gekocht, um es zu sterilisieren. Nach dem Abkühlen wurde das Gewicht vom Kessel mit Wasser bestimmt und vom Gewichte des vorhergewogenen Kessels abgezogen, um die nach dem Kochen übrig gebliebene Wassermenge zu erhalten. Nun wurde die abgewogene Obstmenge in das Wasser eines Kessels gebracht, 5 Minuten lang herum bewegt oder je nach der Obstsorte mit einem vorher durch Erhitzen sterilisierten eisernen Löffel sanft umgerührt. Darauf machte ich entweder die bakteriologische Untersuchung des Wassers oder ich nahm die Früchte aus dem Wasser und brachte sie in einen zweiten Kessel zur abermaligen Abspülung. Die hierbei unvermeidlich mit übergebrachte Wassermenge betrug etwa 1—2% des Wassers. In dem zweiten Kessel wurde dasselbe wiederholt wie im ersten, sodann die Früchte gelegentlich in einen weiteren Kessel gebracht zur dritten Waschung.

Aus dem Waschwasser wurde nun zu Platten überimpft und zwar mit sterilisierten Pipetten und mit einer Spirale aus Platindraht, deren Fassungsvermögen durch Eichung auf 27,6 mg

festgestellt worden war. Als Nährboden wurde gewöhnlich Nähr-Gelatine und Nähr-Agar benutzt, daneben noch im Anfang, nach der Methode von Hesse und Niedner dargestelltes sogenanntes Heydenagar. Die Gelatineplatten kamen in einen Brutschrank von 24° Temperatur, die Agarplatten in einen von 30°. Um die Eintrocknung der Nährmedien in den Platten zu verhüten, wurden dieselben stets sorgfältig in den im hiesigen Institute eingeführten metallenen Kulturbüchsen eingeschlossen in den Thermostaten gebracht. Die sich auf den Platten nach etwa 4 bis 8 tägigem Wachstum zeigenden Kolonien wurden mit dem Wolffhügel'schen Zählapparat oder auf dem schwarzen Centimeterkarton nach Prof. Forster gezählt. Ungefähr in dieser Weise wurden die sämtlichen folgenden Versuche zur Schmutzbestimmung von mir ausgeführt; abweichende Versuchsanordnungen sind später besonders erwähnt.

1. Versuch vom 21. VIII. 1900.

Nach 15 Minuten langem Kochen befinden sich in dem zum Waschen benutzten Kessel 711 g Wasser, hier hinein werden zwei Birnen von ca. 75 g Gewicht gebracht und vermittelst Herumschwenkens etwa 5 Minuten lang abgespült. Die Waschung wird hier nur einmal vorgenommen. Aus dem Wasser werden drei Platten mit Heydenagar gegossen.

Die erste Spalte der folgenden Tabellen (I) gibt die Art des benutzten Nährbodens, die zweite (II) die Menge des überimpften Waschwassers, die dritte (III) die auf der Platte gezählten Kolonien, die vierte (IV) die auf die Gesamtwassermenge berechnete Bakterienzahl.

I	II	III	IV
Heydenagar	1 ccm	440	310 000
Heydenagar	2 × 27,6 mg	35	440 000
Heydenagar	1 × 27,6 mg	25	560 000

2. Versuch vom 29. VIII. 1900.

Bei diesem Versuche wird die Waschung in der angegebenen Weise zweimal wiederholt. Die Wassermenge im ersten Kessel nach dem Kochen beträgt 884 g Wasser, in dem zweiten ebenso behandelten 874 g. Als Objekt werden neun Mirabellen von etwa 8 g Gewicht verwendet.

Nährboden Heydenagar.

I.			
I	II	III	IV
Heydenagar	1 ccm	230	203 000
Heydenagar	2 × 27,6 mg	12	186 000

II.

I	II	III	IV
Heydenagar	2 ccm	80	35 000
Heydenagar	$3 \times 27,6$ mg	7	70 000

3. Versuch vom 25. IX. 1900.

Die Waschung wird ebenfalls zweimal vorgenommen in der vorbeschriebenen Art. Die Menge des Wassers nach dem Kochen beträgt beim ersten Kessel 945 g, im zweiten Kessel 839 g. Benutzt werden 5 Zwetschgen von etwa 95 g Gewicht zusammen.

Als Nährboden dient Heydenagar.

I.

I	II	III	IV
Heydenagar	2 ccm	60	28 000

II.

I	II	III	IV
Heydenagar	2 ccm	16	6 700

4. Versuch vom 29. IX. 1900.

Bei diesem Versuche wurden die Früchte dreimal je 5 Minuten lang in drei verschiedenen Kesseln abgespült und zwar vermittelt Umrühren mit einem vorher ausgeglühten Eisenlöffel.

Die Wassermengen in den drei Kesseln betrugen im ersten 718 g, im zweiten 722 g, im dritten 796 g. Als Versuchsobjekt dienten 20 Zwetschgen von durchschnittlich 12 g Gewicht, als Nährboden Heydenagar.

I.

I	II	III	IV
Heydenagar	$3 \times 27,6$ mg	50	431 000
Heydenagar	$1 \times 27,6$ mg	20	500 000

II.

I	II	III	IV
Heydenagar	1 ccm	30	22 000
Heydenagar	$2 \times 27,6$ mg	5	50 000

III.

I	II	III	IV
Heydenagar	2 ccm	80	20 000
Heydenagar	$3 \times 27,6$ mg	2	16 000

5. Versuch vom 14. XI. 1900.

Dreimalige Waschung in Kesseln je 5 Minuten lang. Die Wassermengen in den drei Kesseln sind 859 g im ersten, 920 g im zweiten, 834 g im dritten.

Benutzt werden 150 g Weintrauben. Dieselben sind beim Händler in offenem Stande gekauft und haben anscheinend schon geraume Zeit gelegen. Als Nährsubstrat wird jetzt Nährgelatine und gewöhnliches Nähragar verwendet, da Heydenagar in unseren Versuchen keine Vorteile bot.

Auf den Platten zeigten sich nach etwa fünftägigem Stehen fast lauter Schimmelkolonien. Diese waren aber derartig regelmäßig verteilt und wuchsen auch in der Tiefe, daß Luftverunreinigung ausgeschlossen werden konnte.

Es konnte somit offenbar angenommen werden, daß die Schimmel an den Trauben gehaftet hatten und zwar relativ fest, da sich erst die dritte Plattenserie als fast Reinkultur von Schimmeln darstellte.

Die Deutung der Zählung von Schimmelkolonien hat bekanntlich ihre Schwierigkeit in Bezug auf ursprünglich vorhandene Mengen wegen der Eigenart des Schimmelwachstums. Doch wurde gezählt, um, wenn auch das Resultat unsicher erscheint, eine allgemeine Anschauung über die Masse der offenbar an den Trauben zur Entwicklung gekommenen Organismen zu gewinnen.

I.

I	II	III	IV
Gelatine	$3 \times 27,6$ mg	570	6 000 000
Agar . .	$3 \times 27,6$ mg	1100	12 000 000

II.

I	II	III	IV
Gelatine	$5 \times 27,6$ mg	370	2 500 000
Agar . .	$5 \times 27,6$ mg	400	2 760 000

III.

I	II	III	IV
Gelatine	$5 \times 27,6$ mg	160	1 000 000
Agar . .	$5 \times 27,6$ mg	230	1 500 000

Parallel zu diesem Versuche wurde ein zweiter angestellt, ebenfalls mit 150 g Weintrauben. Diese waren gleichzeitig mit

den vorher benutzten bei demselben Händler gekauft. Zur Reinigung dienten Bechergläser, welche kurz vorher mit Sublimat desinfiziert und dann bis zu dessen gänzlicher Entfernung mit Wasser ausgespült worden waren. In dieselben wurden sodann 500 ccm Leitungswasser gefüllt.

Das Straßburger Leitungswasser enthält außerordentlich wenig Keime, schwankend von 5—25 pro ccm, alle durchschnittlich harmloser Natur, wie es nach den Untersuchungen von Dr. Kayser¹⁾ im hiesigen Laboratorium feststeht. Deswegen kommt die Zahl derselben sowohl hier als auch bei anderen Versuchen kaum in Betracht; ich führe sie jedoch jedesmal an, da sie fast stets gleichzeitig bestimmt wurde. Es werden nämlich regelmäßig zweimal wöchentlich im Institute Wasseruntersuchungen gemacht, über deren Resultate ich verfügen konnte. Bei den folgenden Zahlen ist die Menge der Wasserbakterien in Abrechnung gebracht.

In das vorerwähnte Becherglas mit 500 ccm Wasser wurden sodann die Trauben eingetaucht, einige Minuten lang darin gelassen und dann langsam herausgezogen. Dieses langsame Herausziehen hatte den Zweck, die Oberflächenspannung des Wassers zur Absaugung der beim Waschen lose gewordenen Bakterienkörper wirken zu lassen. Es war nämlich von Prof. Forster die Erfahrung gemacht worden, daß die überschüssige Farbe von gefärbten Deckgläschenpräparaten besser zu entfernen war, wenn man dieselben langsam aus dem Wasser herauszog. Dadurch wird gewissermaßen die Farbe mit abgesaugt. Wenn man dagegen das Deckgläschen zur Spülung einfach hin- und herschwenkt, bewegt man eine äußerst dünne, an demselben haftende und es umgebende Wasserschicht mit hin und her und erzielte keine so gleichmäßige Auswaschung. Dieses Prinzip wurde auch hier beim Abspülen der Trauben angewendet.

Der Waschversuch wurde sodann auf dieselbe Weise in zwei anderen, ebenso vorbehandelten Gläsern, ebenfalls mit

1) H. Kayser, Die Bakterienflora der Straßburger Wasserleitung. Inaugural-Dissertation Straßburg. — Kaiserslautern 1900.

500 ccm Leitungswasser gefüllt am gleichen Materiale wiederholt. Als Nährboden dient Gelatine und Agar. Es kamen auch jetzt wieder fast nur Schimmel auf.

I.

I	II	III	IV
Gelatine	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	75	450 000
Agar . .	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	82	500 000

II.

I	II	III	IV
Gelatine	$5 \times 27,6 \text{ mg}$	40	150 000
Agar . .	$5 \times 27,6 \text{ mg}$	27	95 000

III.

I	II	III	IV
Gelatine	$5 \times 27,6 \text{ mg}$	24	90 000
Agar . .	$5 \times 27,6 \text{ mg}$	27	96 000

6. Versuch vom 24. VI. 1901.

Der Reinigungsversuch wird dreimal gemacht. Die in den Kesseln nach dem Kochen vorhandenen Wassermengen betragen im ersten 949 g, im zweiten 918 g, im dritten 880 g. Es werden 500 g Kirschen, beim Händler in offenem Stande gekauft, verwendet. Die Stiele wurden vorher entfernt. Die Früchte werden in dem Wasser mit dem ausgeglühten Eisenlöffel sacht umgerührt.

Als Nährboden dient Gelatine und Agar.

I.

I	II	III	IV
Agar . .	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	1790	20 000 000
Agar . .	$1 \times 27,6 \text{ mg}$	700	25 000 000
Gelatine	$1 \times 27,6 \text{ mg}$	760	26 000 000

II.

I	II	III	IV
Agar . .	$5 \times 27,6 \text{ mg}$	760	4 600 000
Agar . .	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	450	4 500 000
Gelatine	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	440	4 500 000

III.

I	II	III	IV
Agar . .	5 × 27,6 mg	380	2 460 000
Agar . .	3 × 27,6 mg	250	2 600 000
Gelatine	3 × 27,6 mg	250	2 600 000

7. Versuch vom 26. VI. 1901.

Bei diesem Versuche wird die Reinigung auch dreimal vorgenommen. Die in den drei Kesseln vorhandenen Wassermengen betragen im ersten 942 g, im zweiten 990 g, im dritten 889 g.

Es werden 250 g Gartenerdbeeren hineingebracht. Dieselben sind beim Händler gekauft und sehen wegen des vorausgegangenen Regens sehr sauber aus. Sie werden 5 Minuten lang mit dem Löffel herumgeführt.

I.

I	II	III	IV
Agar . .	3 × 27,6 mg	250	2 800 000
Agar . .	1 × 27,6 mg	70	1 800 000
Gelatine	3 × 27,6 mg	320	2 800 000

II.

I	II	III	IV
Agar . .	0,5 ccm	320	634 000
Agar . .	3 × 27,6 mg	100	900 000
Gelatine	0,5 ccm	380	760 000

III.

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	512	455 000
Agar . .	5 × 27,6 mg	60	350 000
Gelatine	1 ccm	640	560 000

8. Versuch vom I. VII. 1901.

Zweimalige Waschung. Die in den zwei Kesseln vorhandenen Wassermengen sind nach dem Kochen im ersten 962 g, im zweiten 923 g.

Als Versuchsgegenstand dienen 500 g Heidelbeeren, in einer Markthalle gekauft. Dieselben werden mit vorher sterilisiertem Löffel umgeführt.

I.

I	II	III	IV
Agar . .	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	50	480 000
Agar . .	$1 \times 27,6 \text{ mg}$	20	790 000
Gelatine	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	52	570 000

II.

I	II	III	IV
Agar . .	$5 \times 27,6 \text{ mg}$	10	64 000
Agar . .	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	4	46 000
Gelatine	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	10	90 000

9. Versuch vom 4. VII. 1901.

Bei diesem Versuche wurde wieder eine dreimalige Waschung vorgenommen. Die Wassermenge in den drei Kesseln beträgt 826 g im ersten, im zweiten 822 g, im dritten 868 g.

Benutzt werden 500 g Johannisbeeren aus der Markthalle. Sie scheinen schon lange gelegen zu haben, nach Aussehen und Gärungsgeruch zu schliessen. Im Wasser werden sie sodann mit dem Löffel 5 Minuten lang umgerührt. Auf den Platten zeigten sich zahlreiche Schimmel, die besonders in der dritten Plattenserie vorherrschten und vermutlich die Entwicklung von Bakterienkolonien, aber auch die Zählung zweier Platten unmöglich machten.

I.

I	II	III	IV
Agar . .	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	700	6 600 000
Agar . .	$1 \times 27,6 \text{ mg}$	320	9 000 000
Gelatine	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	320	3 300 000

II.

I	II	III	IV
Agar . .	0,5 ccm	1470	2 450 000
Agar . .	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	380	3 200 000
Gelatine	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	380	3 200 000

III.

I	II	III	IV
Agar . .	$5 \times 27,6 \text{ mg}$	100	600 000

Bei den beiden nun folgenden Versuchen hatte ich die Absicht, festzustellen, welcher Unterschied in der Beschmutzung besteht bei Früchten, welche direkt vom Strauche stammen und solchen, die hier in der Stadt gekauft sind. Zu dem Zwecke wurde folgende Versuchsreihe ausgeführt:

10. Versuch vom 6. VII. 1901.

Wieder dreimalige Reinigung durch Waschen; in den Kesseln ist an Wasser vorhanden im ersten 790 g, im zweiten 809 g, im dritten 638 g. Zum Umrühren wird der geglühte Löffel benutzt.

Als Reinigungsobjekt dienen 300 g Johannisbeeren. Dieselben stammen vom Strauche aus einem Dorfgarten. Die Stelle ist stark von der Sonne bestrahlt und abgelegen von größeren Verkehrswegen, der Bestäubung also wenig ausgesetzt. Die Beerentrossen werden gegen 10 Uhr vormittags mit ausgeglühter Pincette gepflückt, sodann gleich in einen sterilisierten, trockenen Kolben gebracht, welcher mit einem lose sitzenden, sterilen Wattebausch verschlossen ist. Der Kolben wird dann sorgfältig nach dem Laboratorium transportiert und am selben Tage gegen 5 Uhr nachmittags zum Waschungsversuche verwendet.

I.

I	II	III	IV
Agar . .	0,5 ccm	unzählbar	—
Agar . .	$3 \times 27,6$ mg	1 080	10 270 000
Gelatine	$3 \times 27,6$ mg	1 280	11 850 000

II.

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	1 920	1 600 000
Agar . .	$3 \times 27,6$ mg	256	2 400 000
Gelatine	$3 \times 27,6$ mg	576	4 800 000

III.

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	1 340	860 000
Agar . .	$5 \times 27,6$ mg	250	1 000 000
Gelatine	$5 \times 27,6$ mg	570	2 000 000

11. Versuch vom 8. VII. 1901.

Als Parallelversuch zum vorhergegangenen mit ebenfalls dreimaliger Waschung. Die Wassermenge im ersten Kessel betrug 535 g, im zweiten 715 g, im dritten 504 g.

Verwendet werden ebenfalls 300 g Johannisbeeren, welche im Gegensatz zu den aus dem Garten genommenen Beeren am offenen Stand auf dem mitten in der verkehrsreichen Altstadt gelegenen Thomasplatze gekauft waren.

I.

I	II	III	IV
Agar . .	0,5 ccm	unzählbar	—
Agar . .	$3 \times 27,6$ mg	2 100	13 370 000
Gelatine	$3 \times 27,6$ mg	verflüssigt	—

II.

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	unzählbar	—
Agar . .	$3 \times 27,6$ mg	1 024	8 500 000
Gelatine	$3 \times 27,6$ mg	1 150	9 300 000

III.

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	unzählbar	—
Agar . .	$5 \times 27,6$ mg	1 100	4 000 000
Gelatine	$5 \times 27,6$ mg	1 200	4 500 000

12. Versuch vom 10. VII. 1901.

Dreimaliger Reinigungsversuch vermittelt Waschen. Die Wassermengen in den drei Kesseln betragen im ersten 643 g, im zweiten 796 g, im dritten 634 g. Zum Umrühren wird wieder der vorher ausgeglühte Löffel benutzt.

Gewaschen werden 500 g Stachelbeeren und zwar vollkommen ausge-reifte aus der hiesigen Markthalle.

Als Nährboden dient Gelatine und Agar-Agar. Die Gelatineplatten ver-flüssigten infolge plötzlich eingetretener unerwartet hoher Sommertemperatur.

I.

I	II	III	IV
Agar . .	$5 \times 27,6$ mg	320	1 280 000
Agar . .	$3 \times 27,6$ mg	250	1 900 000

II.

I	II	III	IV
Agar . .	0,5 ccm	250	400 000
Agar . .	$3 \times 27,6$ mg	70	680 000

III.

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	250	162 000
Agar . .	$5 \times 27,6$ mg	30	126 000

13. Versuch vom 13. VII. 1901.

Dreimalige Waschung in drei Kesseln. Die in denselben vorhandene Wassermenge beträgt 845 g im ersten, im zweiten 612 g, im dritten 791 g.

Gewaschen werden 250 g Himbeeren, die bei einem herumziehenden Straßenhändler gekauft worden waren.

I.

I	II	III	IV
Agar . .	$5 \times 27,6$ mg	320	1 700 000
Agar . .	$3 \times 27,6$ mg	190	1 700 000
Gelatine	$3 \times 27,6$ mg	320	2 000 000

II.

I	II	III	IV
Agar . .	0,5 ccm	2 040	2 500 000
Agar . .	$3 \times 27,6$ mg	360	2 440 000
Gelatine	$3 \times 27,6$ mg	320	1 836 000

III.

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	überwuchert	—
Agar . .	$5 \times 27,6$ mg	320	1 500 000
Gelatine	$5 \times 27,6$ mg	verflüssigt	—

Fasst man die Ergebnisse der vorgenannten Versuche zusammen, so bestätigen sie zunächst die Voraussetzung, daß an dem zum direkten Genusse bestimmten Obste sich Bakterien befinden, die durch Wasser von demselben abgewaschen werden können. Der Befund bestimmter Bakterienarten dabei, über welche später einige Erfahrungen mitgeteilt werden, deutet darauf hin, daß ihre Anwesenheit wohl zum größten Teile die Folge einer Verunreinigung der Früchte ist. Die Menge der Bakterien ist indessen, wenn auch die gefundenen Zahlen im gesamten

Waschwasser nicht selten Millionen betragen, im allgemeinen nicht überraschend groß zu nennen.

Die verschiedenen Obstsorten zeigen sich übrigens nach unserer Untersuchung in ungleichem Maße beschmutzt. Streng genommen müßte man, wenn man die einzelnen Früchte miteinander vergleichen will, die Verunreinigung auf die gleiche Oberfläche beziehen. Dies zu thun, hat aber begreiflicherweise seine Schwierigkeit, erscheint aber auch mit Rücksicht auf den praktisch-hygienischen Zweck nicht erforderlich. Um mich den täglichen Verhältnissen anzuschließen, rechne ich daher auf das Gewicht der Früchte. Wenn man hiernach als Maßstab für den Grad der Beschmutzung die Bakterienzahl benutzt, so ergibt sich aus den Versuchen folgendes.

Nimmt man an, daß ein Mensch im Laufe eines Tages etwa 200 g Obst verzehrt, ein Quantum, das sicher nicht zu hoch gegriffen ist, und bezieht man dann die sich aus den Versuchen ergebende Bakterienzahl auf diese angenommene Normaltagesportion, so kann man die Resultate der angestellten Versuche in einer Tabelle übersichtlich vereinigen. In der ersten Spalte dieser Tabelle steht die Bezeichnung der Obstart, nach der Masse der daran haftenden Bakterien geordnet, in der zweiten die durchschnittlich auf 200 g des Obstes kommende Bakterienzahl. Für die Weintrauben habe ich die Schimmelzahl eingefügt.

Obstart	Auf 200 g berechnete Bakterienzahl
Heidelbeeren	400 000
Zwetschgen	470 000
Mirabellen	700 000
Birnen	800 000
Stachelbeeren	1 000 000
Gartenerdbeeren	2 000 000
Himbeeren	4 000 000
Weintrauben	8 000 000
Johannisbeeren	11 000 000
Kirschen	12 000 000

Woran diese Unterschiede liegen, ist nicht vollkommen klar. Von vornherein ist ja wohl zunächst anzunehmen, daß eben

die Beschmutzung in den verschiedenen Fällen ungleich groß ist. Im allgemeinen zeigen die glatten Früchte eine größere Reinheit; allein wie das Beispiel der Johannisbeeren und Kirschen darthut, kann dabei von einer bestimmten Regel, wonach etwa an den glatten Flächen weniger Schmutz haften bliebe, nicht die Sprache sein. Dasselbe scheint bezüglich des Unterschiedes von Baum- und Strauchfrüchten zu gelten. Ohne Zweifel spielen eben hier Zufälligkeiten eine große Rolle. In einzelnen Fällen handelt es sich vielleicht, z. B. bei den Heidelbeeren, um einen Gehalt an aromatischen Substanzen, Benzoesäure u. s. w., die eine gewisse desinfizierende Wirkung ausüben könnten.

Der Unterschied zwischen dem direkt vom Strauche gepflückten Obste und dem in der Stadt gekauften bezüglich der daran haftenden Bakterienmengen ist auffallenderweise kein großer. Wenigstens ergaben dies die beiden zu diesem Zwecke angestellten Parallelversuche mit Johannisbeeren (s. Vers. 10 u. 11). Es wäre vielleicht wünschenswert gewesen, diese Beobachtung durch zahlreichere Versuche zu bestätigen. Doch fehlte mir Zeit und Gelegenheit hierzu, so daß dies späteren Versuchen vorbehalten bleiben muß. Doch läßt sich die Beobachtung vielleicht dahin deuten, daß die reif vom Garten zum Markt gebrachten Johannisbeeren wegen ihrer leichten Zerdrückbarkeit während des Transportes nicht viel mit beschmutzenden Gegenständen in Berührung gebracht und bald verzehrt oder sonst verwendet werden; nach dieser Auffassung würde der Grund der Beschmutzung auch bei der Marktware schon im Garten oder am Strauche zu suchen sein. In der That ist auch anzunehmen, daß die Beschmutzung vom Ursprungsorte bis zum Verkaufe, also nach der Ernte, bei den leicht verderbenden Früchten keine große sein wird, mehr bei Obstsorten, die weit transportiert werden und viel durch verschiedene Hände gehen, wie Birnen, Äpfel, Zwetschgen.

Immerhin zeigen die in der Tabelle angegebenen Zahlen, daß eine Beschmutzung der verschiedenen Obstsorten regelmäßig vorkommt, und daß diese nicht etwa allein während des Transportes geschieht, sondern daß Stoffe allerlei Art, so namentlich wohl von der Acker- und Gartenerde her, insbesondere mit den

Strauchfrüchten, in Berührung kommen und an diesen haften bleiben. Aus ästhetischen wie hygienischen Gründen stellt sich daher die Forderung ein, alles Obst vor dem Genusse zu reinigen.

Die Reinigung des Obstes hat in der Wirklichkeit gewisse Grenzen, die man im täglichen Leben kaum überschreiten dürfte. Es fragt sich nun, was damit erreicht werden kann, wenn man sich den praktisch ausführbaren und thatsächlich angewendeten Reinigungsweisen anschließt. Zur Beantwortung dieser Frage wurden die folgenden Untersuchungsreihen ausgeführt, durch welche die früheren ebenfalls hierher gehörigen Versuche ergänzt werden.

14. Versuch vom 16. X. 1900.

Hier wurden sechs Birnen verwendet. Sie wurden zunächst mit einem sterilisierten Lappen abgerieben, nachdem vorher die Hände mit Seife, Alkohol und Sublimat gereinigt worden waren, darauf wurde der Lappen in einen der schon früher erwähnten Emailkessel gebracht, dessen Wasserinhalt nach 15 Minuten langem Kochen auf 675 g bestimmt worden war. In diesem Wasser blieb der Lappen etwa 10 Minuten lang liegen und wurde auch mit ausgeglühter Pincette darin ausgewaschen. Aus dem Wasser wurden dann Plattenkulturen angefertigt.

I	II	III	IV
Heydenagar	1 ccm	30	20 200
Heydenagar	8 × 27,6 mg	200	16 200
Gelatine .	8 × 27,6 mg	verflüssigt	—

15. Versuch vom 20. X. 1900.

Hierbei werden acht Birnen bei sterilen Händen mit sterilisiertem Tuche abgerieben. Dieses wird sodann in einen Kessel mit 462 g Wasserinhalt gebracht, daselbst etwa 10 Minuten lang aufweichen lassen und auch herumgerührt. Aus diesem Wasser werden die ersten Platten gegossen.

Darauf werden die acht Birnen in einen zweiten Kessel mit 435 g Inhalt gebracht und 5 Minuten darin herumgeschwenkt. Aus dem Waschwasser sodann ebenfalls Platten gegossen.

I.

I	II	III	IV
Agar . . .	2 ccm	1 900	440 000
Agar . . .	8 × 27,6 mg	80	450 000
Gelatine .	8 × 27,6 mg	98	550 000

II.

I	II	III	IV
Agar . .	2 ccm	24 800	5 400 000
Agar . .	3 × 27,6 mg	476	2 500 000
Gelatine	3 × 27,6 mg	380	2 000 000

16. Versuch vom 3. XI. 1900.

Dieses Mal werden wieder Birnen genommen, und zwar sechs. Diese werden zunächst wieder mit sterilisierten Lappen abgerieben. Derselbe kommt in einen Kessel mit 943 g Wasser, wird darin 10 Minuten herumgerührt und aufweichen lassen. Daraus werden die ersten Platten gemacht.

Die sechs Birnen werden darauf in einen anderen Kessel mit 663 g Wasser gebracht, dann einige Minuten abgespült; aus diesem Wasser werden die zweiten Platten gegossen.

Sodann kommen die Birnen in einen zweiten Kessel mit 593 g Inhalt zur nochmaligen, wieder ein paar Minuten dauernden Waschung. Daraus die dritte Plattenserie.

I.

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	370	350 000
Gelatine	1 ccm	488	460 000
Gelatine	3 × 27,6 mg	407	464 000

II.

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	1 900	1 260 000
Gelatine	1 ccm	2 460	1 630 000
Gelatine	3 × 27,6 mg	235	1 880 000

III.

I	II	III	IV
Agar . .	3 × 27,6 mg	12	90 000
Gelatine	3 × 27,6 mg	8	60 000

17. Versuch vom 30. IX. 1900.

Bei diesem Versuche werden unter Annäherung an praktische Verhältnisse 50 Zwetschgen von etwa 12 g Gewicht in einem Kessel unter strömendem Wasser einige Zeit lang abgespült. Dieselben kommen sodann in einen zweiten Kessel mit 828 g gekochten Wassers und werden daselbst wieder verschiedene Male geschwenkt. Daraus werden dann Platten gegossen

Bezüglich des Resultates kann man den Versuch 4 zum Vergleiche heranziehen, wo die erste Waschung in der gewöhnlichen Weise vorgenommen wurde. Das Ergebnis ist:

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	500	414 000
Agar . .	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	40	331 000

18. Versuch vom 10. X. 1900.

Zur ersten Waschung wurden 1000 ccm einer 0,5 proz. Citronensäurelösung verwendet, wie sie als Zusatz zu Trinkwasser bekanntlich in Cholerazeiten empfohlen worden war. In dieser Lösung wurden sodann 200 g Weintrauben 5 Minuten lang herumgeschwenkt, darauf in einen Kessel mit 657 g Wasser gebracht und dann wieder längere Zeit abgespült. Aus diesem Wasser wurde überimpft.

Parallel zu diesem Versuch kann man vielleicht mutatis mutandis den schon früher angeführten No. 5 zum Vergleiche der Resultate heranziehen.

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	570	370 000
Agar . .	$2 \times 27,6 \text{ mg}$	30	320 000

19. Versuch vom 11. X. 1900.

In einem Glase mit Leitungswasser wurden in der Weise, wie dies gewöhnlich bei der Tafel geschieht, 50 g Trauben einige Minuten lang gespült. Sodann werden sie in einen Kessel mit 739 g gekochten Wassers gebracht, daselbst wieder einige Zeitlang herumgeschwenkt. Aus diesem Wasser wird überimpft.

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	1 200	940 000
Agar . .	$2 \times 27,6 \text{ mg}$	60	810 000

An diesen Tagen waren etwa 15 Keime pro Cubikcentimeter im hiesigen Leitungswasser; sie kommen also kaum in Betracht bei der Übertragung aus dem frischen in das gekochte Wasser.

20. Versuch vom 28. VI. 1901.

1000 ccm Wasserleitungswasser werden der Leitung nach etwa 10 Minuten langem Laufen entnommen; dasselbe enthält an diesem Tage etwa 18 Keime pro ccm. Darin werden 250 g Gartenerdbeeren aus der Markthalle einige

Zeitlang herumgeführt. Aus diesem Wasser wurde überimpft. Sodann nahm ich die Erdbeeren heraus und brachte sie in einen Kessel mit 957 g gekochten Wassers. Darin wurden sie wieder geschwenkt und dann Platten gemacht.

I.

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	120	120 000
Agar . .	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	30	300 000
Gelatine	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	40	400 000

II.

I	II	III	IV
Agar . .	0,5 ccm	überwuchert	—
Agar . .	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	160	1 900 000
Gelatine	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	250	2 800 000

21. Versuch vom 2. VII. 1901.

Es wurden 250 g Heidelbeeren in der städtischen Markthalle gekauft und unter der Wasserleitung in strömendem Wasser etwa 3 Minuten lang gewaschen. Sodann wurden sie in einen Kessel mit 917 g gekochten Wassers gebracht und darin wieder abgespült. Aus diesem Spülwasser wurde dann überimpft.

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	100	91 700
Agar . .	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	12	91 000
Gelatine	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	13	92 000

Vergleichsweise wurden nun ebenfalls 250 g Heidelbeeren, die aus demselben Korbe stammten, zunächst in einem Kessel mit 927 g Inhalt längere Zeit gewaschen. Dieses wurde sodann in einem zweiten Kessel mit 857 g Wasser wiederholt und aus beiden Platten gegossen.

I.

I	II	III	IV
Agar . .	0,5 ccm	120	220 000
Agar . .	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	32	270 000
Gelatine	$3 \times 27,6 \text{ mg}$	34	278 000

II.

I	II	III	IV
Agar . .	1 ccm	240	205 000
Agar . .	3 × 27,6 mg	20	170 000
Gelatine	3 × 27,6 mg	22	170 000

Mit diesem Versuche habe ich die Reihe dieser Untersuchungen abgeschlossen. Es ergibt sich aus ihr im Vereine mit den früheren Versuchen, daß es möglich ist, den Schmutz vom Obste mit Hilfsmitteln, die das tägliche Leben leicht anzuwenden gestattet, im erheblichen Maße zu verringern und zu entfernen. Die angeführten Waschversuche zeigen im allgemeinen, daß strömendes Wasser am günstigsten gewirkt hat. Um das gleiche Resultat mit der gewöhnlichen Kesselwaschung zu erreichen, müßte längere Zeit, etwa fünf Minuten lang, gespült werden. Die zweite Reinigung steigerte noch etwas die Wirkung der ersten, während die dritte meistens ohne erheblichen Einfluß blieb. Für Birnen und Äpfel, die des Wohlgeschmacks wegen nicht geschält werden, wie z. B. Frühbirnen, zeigen die Versuche, daß das Abreiben mit Lappen die Bakterien anscheinend lockern, hilft und dann das folgende Waschen dieselben zum größten Teile mit leichter Mühe entfernt.

Die 0,5proz. Citronensäurelösung erweist sich ebenfalls als ein günstiges Hilfsmittel zur Entfernung der Bakterien. Dagegen läßt sich dasselbe wohl kaum von dem bloßen Eintauchen in ein Glas Wasser sagen, wie der betreffende Versuch zeigt. Demnach hätte Pasteur, der nach einer bekannten Anekdote einstmals bei der Tafel seine Weintrauben in einem Glase abspülte und nachher aus Versehen das Waschwasser austrank, mit den Trauben allein ohne das Waschwasser auch nicht viel weniger Bakterien zu sich genommen.

Bei den Versuchen konnten noch mancherlei Beobachtungen gemacht werden, die teilweise wohl, teilweise nicht direkt in den Rahmen der gestellten Aufgabe gehören, aber doch einiges Interesse darbieten dürften.

Was z. B. die Arten der am Obste vorhandenen Bakterien betrifft, so wurden, da ich nicht über die genügende Zeit verfügen konnte, und weil hier doch vorzugsweise mit zufälligen Erscheinungen zu rechnen war, keine Bestimmungen gemacht. Jedoch konnte beobachtet werden, daß häufig ein Teil der am Obste haftenden Bakterien sich recht leicht abwaschen liefs, daß andere dagegen den Fruchtschalen sehr fest anhaften. Während bezüglich letzterer Bakterien, wie unten auseinandergesetzt wird, die Herkunft nicht ohne weiteres klar ist, erscheint die Anwesenheit derselben im ersten Falle zweifellos als die Folge der Beschmutzung. In der That ergaben Anreicherungen mit Pepton-Kochsalzlösungen dabei meist deutlich Coli- und Proteusformen. Doch zeigt auch das ungleiche Resultat der beiden Versuche 7. und 20., daß auch die dem Schmutze angehörigen Keime infolge irgend eines Einflusses manchmal fester haften können. Es wurde vermutet, daß es sich dabei um den Einfluß des Antrocknens handeln könnte. Deshalb wurde noch folgender Versuch angestellt.

Drei fast gleich große Kirschen bestrich ich möglichst gleichmäßig mit nicht allzugroßen Mengen einer Kultur von *Bacterium prodigiosum* mittels sonst sterilen Pinsels.

Von diesen drei Kirschen wurde eine sofort mehrere Minuten lang in Wasser gewaschen, in frischem Wasser einen Moment abgespült und dann auf einer Agarplatte abgerieben. Letztere kam in einen Brutschrank von 24° Temperatur. Nach 4 Stunden wurde die zweite Kirsche, welche unterdessen geschützt vor Bestäubung an einem trockenen Orte gestanden hatte, derselben Prozedur unterworfen; nach 48 Stunden die dritte Kirsche, die ebenso wie die zweite Kirsche aufbewahrt worden war. Ich erhielt auf der ersten Platte keine *Prodigosuskultur*, auf der zweiten und dritten dagegen wohl. Das beweist offenbar, daß die Bakterien durch das Antrocknen fester am Obst haften und schwerer durch Waschen zu entfernen sind als wenn sie frisch auf dasselbe gekommen. So erklärt sich also wohl auch der Gegensatz zwischen den beiden obengenannten Versuchen, wo eben beim zweiten der Schmutz an den Erdbeeren schon antrocknet war.

Der Versuch wurde wiederholt, wobei als Antrocknungszeit 24 Stunden genommen wurde. Auch hier erhielt ich das gleiche Resultat: nach dem sofortigen Abwaschen keine *Prodigiosus*-kultur, wohl aber nach 24stündigem Antrocknen und darauf-folgendem Abwaschen.

Neben den infolge Beschmutzung an den Früchten vorkommenden Bakterien wurden auch fast stets einzelne Arten chromogener Natur gefunden, die am Obst sehr fest haften und sonst im Laboratorium nicht beobachtet wurden. Dieselben scheinen an der Oberfläche und vielleicht auch in den Poren der Obstschale Bedingungen zu finden, die ihr Fortkommen ermöglichen. Dasselbe gilt wohl auch für eine nicht chromogene Art, die häufig in zahlreichen Exemplaren auf den Platten vorhanden war. Diese ähnelten dem Aussehen nach sehr den Bakterien der Coligruppe; doch ergab es sich, daß sie in Reinkulturen weder Indol bildeten, noch Milch zum Gerinnen brachten, noch in Traubenzuckerbouillon Gas bildeten. Sie scheinen zu den regelmäßigen Bewohnern der Schale, insbesondere von Äpfeln und Birnen zu gehören, gerade wie die Schimmel an den Traubenbeeren.

Zum Schlusse dürfte es nicht unzweckmäßig erscheinen, aus den Gesamtversuchen für eine praktisch ausführbare Reinigung des Obstes das passende Verfahren einigermaßen abzuleiten. Dies kann etwa folgendermaßen geschehen: Bei frischem Obste dürfte offenbar in den meisten Fällen eine einmalige, gründliche Waschung, am besten unter strömendem Wasser genügen, wobei das Obst etwas durcheinander geschüttelt wird und zu diesem Zwecke nicht erst wieder mit unberufenen Händen angefaßt zu werden braucht. Mehrfaches, etwa zwei- bis dreimaliges Waschen ist vielleicht nur bei Obst, das längere Zeit dem Eintrocknen ausgesetzt gewesen war, als nötig anzusehen, weil da die Keime fester haften. Durch zu langes und zu oft wiederholtes Waschen wird jedoch, wie auch unsere Erfahrungen zeigen, der Geschmack und das Aroma mancher Obstarten, wie insbesondere von Erdbeeren und Himbeeren nachteilig beeinflusst. Dieses wird jedenfalls für Tafelzwecke dem verhältnismäßig

geringen Vorteil gegenüber, den eine zweite und dritte Waschung erzielt, den Ausschlag geben. Wenn Birnen und Äpfel mit der Schale genossen werden, so erscheint es zweckmässig, die Früchte erst mit einem sauberen, trockenen Lappen abzureiben und dann in strömendem Wasser abzuspuhlen. Auf solche Weise werden, wie aus den Versuchen hervorgeht, anhaftende fremde Stoffe in ausreichendem Mafse entfernt.

Übrigens ist beim Reinigen des Obstes mit Wasser die bekannte Thatsache nicht aus dem Auge zu lassen, dafs es, feucht geworden, rasch Gärungserscheinungen und Schimmelmwachstum zeigt und bald ungeniefsbar wird. Es sind daher stets nur die, zum unmittelbaren Konsum bestimmten Früchte zu waschen.

Die eben besprochenen Weisen der Reinigung des Tafelobstes entsprechen ungefähr dem, was thatsächlich in vielen Kreisen schon geübt wird und leicht ausgeführt werden kann. Mit ihrer Hilfe kann offenbar, wie nun das Experiment ergibt, der grösste Teil fremder Stoffe von der Oberfläche der zu geniessenden Früchte hinweggenommen werden. Jedenfalls verdienen sie allgemein angewendet zu werden. Verfährt man so, wie angegeben, so wird nach unserm Dafürhalten nicht blofs den ästhetischen, sondern auch den hygienischen Bedürfnissen Genüge gethan.

Strafsburg, im Juli 1901

Zur Frage des Einflusses von Fett und Kohlenhydrat auf den Eiweißumsatz des Menschen.

Von

T. W. Tallqvist,

Assistent an der medizinischen Klinik zu Helsingfors.

(Aus dem hygienischen Institut zu Berlin.)

In der Nahrung des Menschen spielen bekanntlich die stickstofffreien Nahrungsmittel eine sehr wichtige Rolle; denn wie unentbehrlich auch die Eiweißstoffe für die Erhaltung des Kräftebestandes des Körpers sind, so ist eine ausschließliche Eiweißkost dem Menschen weder seinem Geschmacke noch seinen Verdauungsorganen nach angemessen. Diese Thatsache tritt uns mit unverkennbarer Deutlichkeit aus den zu diesem Zwecke angestellten, statistischen Berechnungen über das Kostmaß des Menschen entgegen. Aus diesen geht ja hervor, daß der Kulturmensch in der Regel ca. 80 bis 85% seines ganzen Kalorienbedarfs mit Kohlenhydraten und Fett, wobei etwa noch 20 bis 15% auf die eiweißhaltigen Stoffe kommen, deckt.

Welche Verteilung zwischen stickstoffhaltigen und stickstofffreien Stoffen in der menschlichen Nahrung als die zweckmäßigste betrachtet werden darf, läßt sich nicht ohne weiteres aus theoretischen Gründen ableiten, ja höchstwahrscheinlich wird die Kost nicht einheitlich nach einem einzigen Schema eingerichtet werden können, sondern verschiedene Aufgaben in der körperlichen Leistung werden neben individuellen Momenten und neben

der Anpassung der Kost an das nebenbei genossene alkoholische Getränk, als das Nervenreizmittel, sehr in Frage kommen; ja vielleicht kommt auch in dieser Hinsicht dem »Stickstoff«, wie ihn verschiedene Nahrungsmittel bieten, auch eine verschiedene, die N-freien Nahrungsstoffe beeinflussende Wirkung zu.

Durch ein relatives Vermehren der N-freien Bestandteile der Kost können wir, wie bekanntlich Bischoff und v. Voit zuerst nachgewiesen haben, den Stickstoffbedarf des Körpers herabsetzen, welches Verhältnis man so ausgedrückt hat, daß die Kohlenhydrate und das Fett einen eiweißersparenden Einfluß ausübten. Hierbei scheint es, als ob das Fett in geringerem Grade als die Kohlenhydrate imstande wäre, das Eiweiß des Körpers vor Verlusten zu schützen.

Diese Auffassung gründet sich hauptsächlich auf einige bei Tierversuchen gemachte Erfahrungen, die wir zum allergrößten Teil den schon erwähnten Münchener Forschern verdanken.¹⁾

In derselben Richtung gehen auch die Ergebnisse späterer Versuche von Rubner, Potthast und Erwin Voit, und wenn sich auch gewisse Einwürfe gegen einige derselben machen lassen, müssen wir es doch, was den Hund anbelangt — dem ja die Versuche gelten — als bewiesen ansehen, daß bei ihm Kohlenhydrate kräftiger als Fett das Eiweiß des Körpers gegen Zerfall schützen.

Was die Verhältnisse beim Menschen betrifft, giebt es, so viel ich weiß, nur einen Versuch, der sich auf den physiologischen Zustand desselben bezieht, nämlich einen unter v. Noordens Leitung ausgeführten Selbstversuch von Kayser.

Der Kayser'sche Versuch zerfällt in drei Perioden. Während der ersten Periode war die Kost eine gemischte mit 130 g Eiweiß und einer totalen Nahrungsmenge, die zu 38 Calorien pro Kilo des Körpergewichtes berechnet war. Nachdem sich mit dieser Kost N-Gleichgewicht eingestellt hatte, wurden, unter Beibehaltung

1) Hinsichtlich der betreffenden Litteraturangaben vergleiche Kayser: »Über die Beziehungen von Fett und Kohlenhydraten zum Eiweißumsatz des Menschen.« v. Noordens »Beiträge zur Lehre vom Stoffwechsel.« Heft II, S. 1.

derselben Eiweismenge, in der Nahrung sämtliche Kohlenhydrate gegen isodyname Mengen Fett ausgetauscht. Diese ausschließliche Eiweiß-Fettdiät, in der also die zweite Periode des Versuches bestand, wurde 3 Tage lang fortgesetzt. Hierbei stellte sich schon am ersten Versuchstage eine nicht unbedeutende Vermehrung der N-Abgabe ein, und diese nahm immer zu, so daß die N-Bilanz am 3. Tage ein Minus von 4,98 g aufzuweisen hatte, was einem Verlust von etwa 30 g (trockenem) Körpereiwweiß entsprach. In der Schlufsperiode, die ebenfalls 3 Tage umfaßte, wurde wieder die ursprüngliche gemischte Kost genossen und, wie vorausszusehen war, fing der Körper während dieser Zeit wieder an, Eiweiß anzusetzen.

In diesem Versuche finden wir also beim Menschen denselben weniger vorteilhaften Einfluß des Fettes auf den Eiweißumsatz, den die Tierversuche dargelegt hatten, indem dieselbe Menge Nahrungseiweiß, die sich beim Vorhandensein von Kohlenhydraten in der Kost, für das Beibehalten des N-Gleichgewichtes als vollkommen genügend erwiesen, bei einem Austausch der Kohlenhydrate gegen eine der Spannkraft nach entsprechenden Menge Fettes, nicht mehr das Körpereiwweiß gegen eine Zersetzung zu schützen vermag.

In seinen Schlufsbetrachtungen äußert sich Kayser, auf Grund des von ihm gemachten Versuches, folgenderweise: »Auch im menschlichen Organismus ist das Fett weit weniger geeignet, den Eiweißbestand des Körpers zu erhalten, als isodyname Mengen von Kohlenhydraten; es werden von den in Gestalt von Fett eingeführten Summen potentieller Energie viel weniger zur Ersparung von Eiweiß herangezogen, als von den in Form von Kohlenhydraten zugeführten. Es bedarf offenbar eines sehr großen, das Gesamtbedürfnis weit überschreitenden Angebots potentieller Energie, um allein mit Albuminaten und Fett N-Gleichgewicht zu erhalten. Eiweißansatz durch diese Kost zu erzielen, scheint ausgeschlossen.«

Diese Schlufsfolgerungen gelten, wie es auch der Verfasser betont, nur für kürzere Perioden. Es wäre ja von Interesse gewesen zu erfahren, wie sich die N-Bilanz bei einer fortgesetzten

absoluten Eiweiß-Fettdiät gestellt hätte, wie aber der Verfasser selbst hervorhebt, entstand bei ihm ein solcher Ekel vor dieser Kost, daß es ihm unmöglich wurde noch damit fortzufahren.

Gegen den Kayser'schen Versuch ließe sich mit Rücksicht auf die Verhältnisse im täglichen Leben vielleicht einwenden, daß durch die absolute Eiweiß-Fettdiät ein abnormer Faktor eingeführt worden ist, denn wenn auch bei dem Versuche sowohl Stickstoff als Fett eine normale Resorption aufweisen, entspricht jedoch eine solche Kostanordnung nicht der gewöhnlichen Nahrungsweise des Menschen, weshalb auch der Gedanke, daß der Umsatz durch ungünstig influierende Momente dieser oder jener Art möglicherweise beeinflusst werden könnte, nicht ganz und gar außer Acht gelassen werden kann und zwar besonders, wo es nur eine kurze Periode gilt. Aber auch abgesehen hiervon, ist es von Interesse zu erforschen, ob die durch das Fett eingeführten Wärmeeinheiten sich hinsichtlich des Eiweiß ersparenden Einflusses, den in den Kohlenhydraten enthaltenen Calorien gegenüber, in demselben Grade unterlegen erweisen, auch in einer Kost, wo nicht alle Kohlenhydrate ausgeschlossen sind, sondern die N-freien Bestandteile der Nahrung nur zum überwiegenden Teil aus Fett bestehen.

Zu einem Versuche dieser Art wurde ich Winter 1899 während meines Aufenthaltes am Hygienischen Institut zu Berlin, von Professor Rubner angeregt.

Versuch.

Die bei freier Wahl der Kost beobachteten Unterschiede in der Zusammensetzung aus Eiweiß, Fetten und Kohlenhydraten sind erheblich, aber entsprechen keineswegs einem völligen Ersatz der Fette durch Kohlenhydrate und umgekehrt. Meine Aufgabe war die, solche Schwankungen in der Relation der N-freien Stoffe zum Eiweiß, wie sie im täglichen Leben beobachtet worden sind, in ihrem Einfluß auf den Eiweißumsatz und -Ansatz zu prüfen, wobei die Menge der Gesamtzufuhr, also die Menge der zugeführten Calorien, die gleiche bleiben sollte.

Die Anordnung meines Versuches war in der Hauptsache dem schon oben erwähnten Kayser'schen ähnlich. Während

einer Vorperiode von einigen Tagen wurde der ungefähre Eiweißgehalt der Nahrung bei einer freigewählten Kost bestimmt. Nachdem dieser festgesetzt war, begann der eigentliche Versuch mit einer gemischten Kost, die die bewusste Menge N-haltiger Bestandteile, sowie reichliche Quantitäten Kohlenhydrate enthielt. Nach erlangtem N-Gleichgewicht wurde jedoch hier in der späteren Periode des Versuches, nicht wie bei dem Kayser-schen, die ganze Kohlenhydratmenge, sondern nur ein Teil desselben gegen eine isodynamie Menge Fetts ausgetauscht und wurde nun der Einfluß dieser Veränderung auf den Eiweißumsatz beobachtet.

Als Versuchsperson diente der Verfasser selbst, der 28 Jahre alt, von gewöhnlichem Nutritionszustande und vollkommen gesund ist, und dessen Körpergewicht etwa 80 kg beträgt.

Den Versuchstag berechnete man von 9 Uhr morgens bis zum folgenden Morgen um 9 Uhr. Während der Untersuchung wurde betreffs aller äußeren Umstände die möglichst größte Gleichförmigkeit beobachtet. Der Tag wurde somit auf 9 Arbeitsstunden im Laboratorium, zwei kürzere Spaziergänge von gleich langer Dauer und zwei Stunden Arbeit zu Hause verteilt. Die Kost wurde jedesmal für je 4 Tage eingekauft, unmittelbar in den bestimmten Tagesportionen gewogen, die dann zweckmäßig aufbewahrt wurden. Für jede Periode wurden alle angewandten Nahrungsmittel besonders analysiert. Die Nahrung wurde vom Verfasser selber zubereitet und im Laboratorium verzehrt, wobei an jedem Tage dieselbe Menge auf die einzelnen Mahlzeiten verteilt wurde. Andere Genuß- oder Nahrungsmittel, als die einmal festgesetzten, kamen nicht vor, ein paar leichte Cigarren ausgenommen.

Der Harn wurde täglich in ein Mischgefäß aufgesammelt und mit ein wenig Chloroform versetzt. Für die Proben wurde jedesmal nach Umrührung der Flüssigkeit 5 ccm herausgeholt. Das Begrenzen der Fäces, welches bei beiden Perioden gut gelang, wurde durch einen Milchtage erzielt, mit welchem also die Untersuchung sowohl begonnen als abgeschlossen wurde, und welcher ebenfalls zwischen die beiden Perioden eingeschoben

wurde. Die Fäces wurden direkt in eine größere Porzellanschale aufgenommen und gewogen, sowie hiernach getrocknet. Von der Trockensubstanz wurden 1—2 g für die Untersuchungen verwendet.

Die N-Analysen wurden auf gewöhnliche Weise nach Kjeldahl vorgenommen. Das Fett wurde nach Soxhlet und die Kohlenhydrate als Zucker dem Allihnschen Verfahren gemäß festgestellt. Die Asche wurde wie gewöhnlich durch Verbrennen in einer Platinschale erhalten. Für sämtliche Untersuchungen, sowohl für die in der Nahrung wie für die im Harn und in den Fäces, wurden Doppelanalysen vorgenommen, die sich als wohl übereinstimmend erwiesen.

Folgende Nahrungsmittel wurden für den Versuch gewählt: Fleisch, Milch, Butter, Speck, Brot, Zucker (reiner Rohrzucker), Kaffee und Bier, sowie Kochsalz. Der durch die Analysen festgesetzte Gehalt von Stickstoff, Fett, Kohlenhydraten und Asche in den einzelnen Nahrungsstoffen bei den beiden verschiedenen Versuchsperioden, geht aus der unten ersichtlichen Zusammenstellung hervor.

Periode I.

	Prozent Stickstoff	Prozent Fett	Prozent Kohle- Hydrat	Prozent Asche	
Fleisch	3,70	0,55	—	0,98	
Milch	0,45	1,55	5,11	0,76	
Butter	0,08	88,78	—	0,85	
Brot	0,77	—	55,18	0,65	
Zucker	—	—	100,0	—	
Kaffee	0,22	—	—	—	
Bier	0,09	—	7,21	0,24	Alkohol 2,50%.

Periode II.

	Prozent Stickstoff	Prozent Fett	Prozent Kohle- Hydrat	Prozent Asche	
Fleisch	3,59	0,63	—	1,01	
Milch	0,58	1,86	5,05	0,78	
Butter	0,06	86,85	—	0,59	
Brot	0,76	—	54,68	0,73	
Speck	0,05	86,30	—	0,40	
Zucker	—	—	100,0	—	
Kaffee	0,22	—	—	—	
Bier	0,10	—	7,30	0,24	Alkohol 2,57%.

Bei frei gewählter Kost wechselte die tägliche Eiweismenge meiner Nahrung zwischen etwa 95 und 100 g, weshalb diese Menge auch für den Versuch beibehalten wurde. Es wurde ferner beachtet, daß das Verhältnis zwischen den animalen und vegetabilischen N-haltigen Stoffen während der beiden Perioden nicht gestört wurde. Die dem Körper in den beiden Fällen zugeführte Menge Nahrung stieg im Verlaufe von 24 Stunden etwa auf 2870 Calorien oder 35 Calorien pro Kilo des Körpergewichtes, dem Kraftverbrauch entsprechend, den Rubner¹⁾ bei leichterer Arbeit und einem Körpergewicht von 80 kg (2864 Cal.) angibt.

Die tägliche Menge der einzelnen Nahrungsmittel in den beiden Perioden des Versuches, sowie die Calorienverteilung läßt sich aus der nachfolgenden Tabelle ersehen:

Periode I.

P r o T a g								
	Feucht-Subst.	Trocken-Subst.	N		Fett	C-Hydrat	Asche	Alkohol
			anim.	veget.				
Fleisch .	330 g	82,83 g	12,21 g	—	1,75 g	—	3,23 g	—
Milch .	100 ccm	11,31 ,	0,45 ,	—	1,60 ,	5,11 g	0,82 ,	—
Butter .	46 g	41,29 ,	0,03 ,	—	40,71 ,	—	0,39 ,	—
Brot .	350 ,	198,10 ,	—	2,70 g	—	178,94 g	2,28 ,	—
Zucker .	—	230,00 ,	—	—	—	230,00 ,	—	—
Kaffee .	20 g	—	—	0,22 g	—	—	—	—
Bier .	720 ccm	—	—	0,66 ,	—	51,91 g	1,73 g	18,50 g
Kochsalz .	—	10,00 g	—	—	—	—	10,00 ,	—
			12,69 g	3,58 g	44,06 g	465,96 g	18,45 g	18,50 g
			16,27 g					
Calorien			416,83		409,76	1910,44	—	129,50
								Sa. Cal. 2866,53

1) Handbuch der Ernährungstherapie und Diätetik, Bd. I S. 147.

Periode II.

P r o T a g								
	Feucht-Subst.	Trocken-Subst.	N		Fett	C-Hydrat	Asche	Alkohol
			anim.	veget.				
Fleisch .	330 g	82,00 g	11,85 g	—	2,08 g	—	3,33 g	—
Milch .	100 ccm	11,56 ,	0,58 ,	—	1,86 ,	5,05 g	0,78 ,	—
Butter .	81,5 g	71,31 ,	0,05 ,	—	70,53 ,	—	0,47 ,	—
Speck .	76 ,	69,84 ,	0,04 ,	—	65,59 ,	—	0,80 ,	—
Brot .	350 ,	196,59 ,	—	2,66 g	—	177,41 g	2,56 ,	—
Zucker .	—	15,00 ,	—	—	—	15,00 ,	—	—
Kaffee .	20 ,	—	—	0,20 g	—	—	—	—
Bier .	720 ccm	—	—	0,70 ,	—	52,63 g	1,72 g	19,02 g
Kochsalz	—	10,00 g	—	—	—	—	10,00 g	—
			12,52 g	3,56 g	140,06 g	250,09 g	19,16 g	19,02 g
			16,08 g					
Calorien			412,05		1302,56	1025,37	—	133,14
								Sa. Cal. 2873,18

Bei einer fast unveränderten Eiweißmenge (101,7 bzw. 100,5 g) stellt sich also das Verhältnis zwischen Fett und Kohlenhydrat bei der ersten Kostanordnung wie 1 : 10,6, bei der zweiten dagegen wie 1 : 1,8.

Auf 100 Calorien kommen:

	Eiweiß	Fett	Kohle-Hydrat
in Periode I . .	15,2	14,9	69,9
in Periode II . .	15,0	47,5	37,5

Wie sich nun das Verhältnis zwischen N in Einnahmen und Ausgaben bei diesen verschiedenen Diätschemas, sowie die übrigen Umstände bei dem Versuche gestalteten, geht aus der folgenden Tabelle hervor. (Siehe Übersichtstabelle auf S. 185.)

Besprechung der Resultate.

Das Hauptinteresse des Versuches knüpft sich, wie schon hervorgehoben worden, an den etwaigen Einfluß, den der Eiweißumsatz durch die veränderte Beziehung der N-freien Nahrungsmittel untereinander erleidet. Ehe ich aber hierzu übergehe, will ich jedoch kurz einige andere Umstände bei dem Experiment hier erst berühren.

Was zuerst das allgemeine Befinden anlangt, liefs sich irgendwelcher Einflufs auf dasselbe weder bei der früheren, noch bei der späteren Diät wahrnehmen. In der ersten Hälfte des Versuches, wo die Kohlehydrate überwogen, war hauptsächlich nur die grofse Menge Zuckers etwas Ungewöhnliches, und zwar gab sich diese durch einen süfslichen Geschmack im Munde kund, welcher mir besonders morgens beim Erwachen eine gewisse Unannehmlichkeit bereitete. Ein Übergang des Zuckers in den Harn liefs sich bei den zu diesem Zwecke angestellten gewöhnlichen Proben an keinem der Versuchstage entdecken. Etwas gröfsere Schwierigkeiten bereitete in der zweiten Periode des Versuches die reichliche Fettmenge. Besonders am letzten Versuchstage ekelte mir schon dermaßen vor dieser Speise, dafs ich sie nur mit Gewalt herunterschlucken konnte, und mit einer gewissen Erleichterung ging ich auch zu der etwas knappen Milchkost des folgenden Abgrenzungstages über.

Das Körpergewicht nahm in der Kohlenhydratperiode um 1,2 kg zu, während es in der darauffolgenden Fettperiode ein klein wenig, d. h. mit 0,3 kg, abnahm. Infolge der etwas beschränkten Zufuhr von Flüssigkeit war die Harnmenge während der Versuchstage verhältnismäfsig gering, mit einem hohen spezifischen Gewicht des Urins.

Betreffs der Resorptionsverhältnisse bei dem Versuche sind folgende Ziffern anzugeben:

Stickstoff pro Tag in		Unresorbierter Stickstoff in Proz.	Fett pro Tag in		Unresorbiertes Fett in Prozent	Gesamtmenge der Aschenbestandteile in		Unabhängige Salze in Prozent
Speise	Fäces		Speise	Fäces		Speise	Urin und Fäces	
Periode I.								
16,27 g	1,50 g	9,2	44,06 g	3,49 g	7,9	73,80 g	50,74 g	31,2
Periode II.								
16,08 g	1,19 g	7,4	140,06 g	4,28 g	3,1	76,64 g	50,13 g	34,6

Wir sehen also, dafs in beiden Fällen sowohl der Stickstoff als das Fett normal ausgenutzt worden sind.

Was besonders das Fett anlangt, ist in Übereinstimmung mit dem, was Rubner u. A. festgesetzt haben, auch hier

ersichtlich, daß die Resorption ebenso vollständig vor sich geht, wenn große, wie wenn geringe Mengen desselben in der Nahrung vorkommen. In der späteren Hälfte des Versuches stellte sich sogar die resorbierte Menge hiervon prozentarisch etwas vorteilhafter bei der größeren Fettmenge, wobei doch nicht zu vergessen ist, daß bei der Ätherextraktbestimmung der Fäces eine gewisse Menge immer auf Gallenpartikeln und andere dem Körper selber entstammende Bestandteile kommen, was also, ähnlich wie bei dem Feststellen der Stickstoffausnutzung daran schuld ist, daß es nicht der faktische Resorptionskoeffizient ist, den wir bei diesen Bestimmungen erhalten.

Von den Salzen finden sich in den Ausleerungen in Periode I 68,8% und in Periode II 65,4% wieder. Eine Bestimmung über die Ausnutzung der Kohlenhydrate wurde bei dem Versuche nicht vorgenommen.

Wir kommen dann zur Frage des Einflusses auf den Eiweißumsatz bei den verschiedenen Diäten. Am ersten Versuchstage zeigt uns die Bilanz bei der reichen Kohlenhydratkost einen geringeren N-Verlust, auf welches Minus indessen bald ein Plus folgt, das schon am zweiten Tage sein Maximum erreicht mit einer Stickstoffersparnis von 1,86 g. Darnach macht sich wieder eine Ausgleichungstendenz geltend, und wenn am vierten Tage die Serie unterbrochen wird, erreicht die Differenz der N-Bilanz nur + 0,69 und ist somit also das N-Gleichgewicht fast wieder hergestellt. Im ganzen ist während dieser Periode eine N-Ersparnis von 3,30 g zu konstatieren, oder es hat mit anderen Worten bei der kohlenhydratreichen Versuchskost ein gewisser Eiweißansatz stattgefunden.

Im Gegensatz hierzu finden wir in der darauffolgenden Fettperiode einen Stickstoffverlust, der in Summa 2,82 g erreicht, der sich aber nur auf die zwei ersten Versuchstage verteilt. Schon am dritten Tage ist ein Gleichgewicht der N-Bilanz wieder erreicht und zwar scheint dieses auch fortan zu bestehen. Als Facit sämtlicher 8 Versuchstage ergibt sich in der Stickstoffbilanz ein Plus von 0,51 g.

Mein Versuch beweist also, daß bereits die praktische Schwankung des Fett- und Kohlenhydratgehaltes der Kost einen verschiedenen Bedarf an Nentspricht, und daß die Kohlenhydrate dabei tatsächlich mehr als das Fett an Eiweiß einsparen. Bei der kohlenhydratreichen Kost hätte gewiß mit einer N-Menge von 14,5 g im Tag ein Gleichgewicht erzielt werden können, während der gleiche Zustand bei fettreicher Kost nur annähernd mit 16,1 g N im Tag erzielt wurde. Dabei war aber bei ersterer etwas N-Ansatz, bei letzterer etwas N-Abgabe vorhergegangen, somit der Endzustand nicht absolut derselbe. Die Unterschiede im N-Bedarf sind immerhin beachtenswert, weil es sich ja um dauernde Ersparungen handelt, welche in längeren Perioden immerhin von praktischer Bedeutung werden können.

Weniger bedeutungsvoll scheint mir die Veränderung des Körpers, die sich bei der kohlenhydratreichen Kost mit den 16,3 g der Zufuhr vollzieht unter einem geringen N-Ansatz, und des Eiweißverlustes bei Fettkost unter Zufuhr von 16,1 g N im Tag.

Man kann somit sagen, daß innerhalb der von mir gewählten Grenzen die Beigabe von Fett oder Kohlenhydraten wohl von Belang ist für die gleichzeitig zu fütternde Eiweißmenge, daß aber in ihrer Gesamtwirkung auf den N-Bestand des Körpers die Veränderungen nicht von erheblichem Einflusse sind.

Die Ergebnisse Kayser's decken sich insofern nicht völlig mit meinen Versuchen, da bei seiner absoluten Fettdiät während der ganzen Versuchsperiode kein N-Gleichgewicht erreicht worden war; dies Resultat kann aber kaum befremden, da unsere Versuchsbedingungen zu verschieden waren und bei mir neben Fett auch noch Kohlenhydrate gereicht worden waren.

Ich habe im Harn die Menge des täglich ausgeschiedenen C direkt mittels der Methode von Scholz untersucht.

Während der Kohlenhydratperiode schwankte an den einzelnen Tagen die Kohlenstoffausscheidung weniger als die N-Ausscheidung,

etwas größere Differenzen weisen die Tage mit Fettfütterung auf.

Die Quotienten $\frac{C}{N}$ waren in den beiden Reihen:

	kohlenhydratreiche Kost	fettreiche Kost
1. Tag	0,76	0,72
2. „	0,88	0,86
3. „	0,89	0,87
4. „	0,86	0,89.

Jede Periode beginnt mit einem niedrigeren Quotienten, der offenbar von der vorausgehenden Milchdiät beeinflusst worden ist; denn bei dieser sind von Rubner¹⁾ niedrigere Quotienten, als sie meiner gemischten Kost entsprechen, gefunden worden. Vom 2.—4. Tag aber unterscheiden sich bei mir die Quotienten fast nicht, gleichgültig, ob das Fett oder die Kohlenhydrate in der Nahrung im Übergewicht waren.

	$\frac{C}{N}$
Kohlenhydratreiche Kost	0,876
fettreiche Kost	0,873.

Die Zusammensetzung der Kost, was ihre N-freien Komponenten anlangt, erweist sich also ohne Einfluss auf den Kohlenstoffgehalt des Harnes. Meine Ergebnisse decken sich also nicht mit den Angaben von Tangl.²⁾

1) Zeitschr. f. Biologie, XXXVI, S. 71.

2) Archiv f. Anat. u. Physiologie, 1899, S. 261.

Wieviel Ammoniak nimmt ein Hund in einer Ammoniakatmosphäre auf und auf welchem Wege?

Von

Prof. Dr. **K. B. Lehmann** und Dr. **W. Gast**.

(Referent: Prof. Dr. **K. B. Lehmann**.)

(Aus dem hygienischen Institut der Universität Würzburg.)

Nachdem ich in Bd. XXXIV S. 308 dieses Archives darüber berichtet, daß die Chlormengen, welche ein Hund in einer Chloratmosphäre aufnimmt, zum größten Teil, $\frac{4}{5}$ — $\frac{5}{6}$, nicht durch die Atmung, sondern durch Haut und Haare gebunden werden, mußte ich den lebhaften Wunsch verspüren, die gleiche Frage auch für ein anderes Gas zu bearbeiten. Mit Herrn Dr. Walther Gast habe ich deshalb das Verhalten des Ammoniakgases unter den gleichen Verhältnissen untersucht, wobei wir uns eng an die bewährte Versuchsanordnung der Chlorversuche anschlossen.

Zu den Versuchen diente wieder ein geräumiger Kasten aus Glas und Metall, durch den eine gleichmäßige Mischung von Luft und Ammoniakgas durchgesaugt wurde. In jedem Experiment wurde zuerst bestimmt, wieviel Ammoniak vom Kasten ohne Hund gebunden wurde, dann folgte der Hauptversuch, bei dem sich ein Hund in dem mit Ammoniak durchströmten Kasten aufhielt, und nachdem ein bis mehrere Male die Ammoniakabsorption durch Hund und Kasten bestimmt worden war, kam endlich ein Nachversuch ohne Hund, wobei abermals die Ammoniakbindung durch den leeren Kasten ermittelt wurde. Es lieferten diese Versuche, die stets eine halbe Stunde dauerten und bei einer Ventilationsgröße von 1800 l in der Stunde vorgenommen und auf

eine Stunde umgerechnet wurden, alle notwendigen Daten zu einer genauen Bestimmung der Absorption von Ammoniak durch den Hund allein.

Ich teile einen Versuch ausführlich mit:

Am 6. II. 1899 wurden erst drei blinde Vorversuche über die Ammoniakabsorption des Kastens gemacht.

Leerer Kasten (Vorversuch).

	1 l Luft enthält		Gehalt am Boden pro 1 l	Differenz pro 1 l mg NH ₃	Differenz pro 1800 l mg NH ₃
	Einstrom mg NH ₃	Ausstrom mg NH ₃			
10 Uhr . . .	1,45	1,21	1,45	0,09	162
10 Uhr 30 Min.	1,49	1,40	1,45	0,09	162
11 Uhr . . .	1,45	1,40	1,40	0,05	90

Um 11 Uhr 25 Min. kommt der Hund in den Kasten.

Kasten und Hund (Hauptversuch).

	1 l Luft enthält		Gehalt am Boden pro 1 l	Differenz pro 1 l mg NH ₃	Differenz pro 1800 l mg NH ₃
	Einstrom mg NH ₃	Ausstrom mg NH ₃			
11 Uhr 35 Min.	1,28	0,43	1,23	0,85	1530
12 Uhr . . .	1,49	0,72	1,49	0,77	1386
12 Uhr 30 Min.	1,49	0,68	1,45	0,81	1458

Im Kasten zeigt der dicke, dicht- aber ziemlich kurzhaarige Hund, der schon zweimal zu ähnlichen Versuchen gedient hatte, starke Speichelsekretion und Zukneifen der Augen, sonst keine Symptome von Belästigung. Er verharret in ruhig sitzender Stellung.

Leerer Kasten (Nachversuch).

	1 l Luft enthält		Gehalt am Boden pro 1 l	Differenz pro 1 l mg NH ₃	Differenz pro 1800 l mg NH ₃
	Einstrom mg NH ₃	Ausstrom mg NH ₃			
1 Uhr . . .	1,36	1,28	1,32	0,08	144
1 Uhr 30 Min.	1,32	1,32 ¹⁾	1,28	0	0
2 Uhr . . .	1,28	1,23	1,23	0,08	90

1) Hier liegt natürlich ein sehr kleiner Titrierfehler zu Grunde.

192 Wieviel Ammoniak nimmt ein Hund in einer Ammoniakatmosphäre auf?

Berechnet man aus diesen Daten die Ammoniakabsorption des Hundes, so ergibt sich:

Der Kasten allein absorbiert Ammoniak

im Vorversuch 162, 162, 90, im Mittel 138,
im Nachversuch 144, 90, — im Mittel 117.

Der Kasten und Hund absorbieren Ammoniak 1530, 1386, 1458, im Mittel 1456.

Also absorbiert der Hund allein pro Stunde 1456 — ca. 127 = 1329 mg, oder wenn man für den Kasten die Maximalzahl setzt, 1456 — 162 = 1294 mg Ammoniak.

Die übrigen Versuche seien nur kurz in tabellarischer Form dargestellt.

Tabellarische Übersicht der Versuche.

(Alle Werte sind in Milligramm angegeben.)

Nr.	Inhalt des Kastens	Vorversuch			Hauptversuch			Nachversuch			Absorption durch d. Hund	
		Es absorbiert der Kasten pro 1 Stunde	Mittel	Gehalt der Kastenluft ¹⁾	Es absorbiert der Kasten und Hund pro 1 Std.	Mittel	Gehalt ¹⁾ der Kastenluft	Es absorbiert der Kasten pro 1 Stunde	Mittel	Gehalt der Kastenluft		
in mg NH ₃												
I	Hund I	18	18	0,69	270	261	0,65	36	36	0,6	234	Sommerpelz
		18			252							
II	Hund II	90	63	0,62	270	297	0,7	18	18	0,85	236	Sommerpelz
		36			324							
III	Hund III	162	132	0,84	774	766	0,41	90	132	0,57	634	Sommerpelz
		144			702			162				
		90			828			144				
IV	Hund III	162	138	1,4	1530	1456	1,01	144	117	1,28	1329	Winterpelz
		162			1386			90				
		90			1458							
V	Hund III	234	258	2,45	1530	1553	1,75	144	144	1,87	1409	Winterpelz
		306			1600							
		234			1530							

Das Resultat der Tabelle lautet, daß ein Hund — bei kürzerem Aufenthalt — in Ammoniakatmosphäre 225 bis 1409 mg

1) Die angegebenen Zahlen für »Gehalt der Kastenluft« sind Mittelwerte aus »Einstrom« und »Abstrom«.

Ammoniak pro Stunde verschwinden läßt. Dabei verhielten sich die Versuchstiere nicht gleich. Die ersten 8,5 und 9,0 Kilo schweren Hunde absorbierten trotz ziemlich verschiedener Behaarung bei 0,64 — 0,7 mg pro 1 l ca. 225 — 234 mg, während der 3. Hund von etwa 11 Kilo wesentlich größere Ammoniakmengen zum Verschwinden brachte.

Bei 0,4 mg pro 1 Liter wurden ca. 634 mg

1,01	1318
------	------

1,75	1409
------	------

pro 1 Stunde. Eine sichere Erklärung dieser Differenz ist nicht zu geben; die wahrscheinlichste ist mir die, daß das Tier nicht nur durch gute Fütterung um etwa 2 Kilo zugenommen, sondern auch seinen Sommerpelz mit dem Winterpelz vertauscht hatte. Die Versuche mit der starken Absorption sind nämlich Anfang Februar, die mit der schwachen im September angestellt, wo vielleicht ein Teil der Sommerhaare sogar ausgefallen war, ohne daß die Winterhaare nachgewachsen waren.

Mit diesem Satze ist schon angedeutet, daß wir auf eine einfache Rechnung hin auch für die Ammoniak-Absorption für den Hund der Haut und ihren Haaren eine große Bedeutung zuschreiben. Die Rechnung ist folgende:

Ein Hund von 8 Kilo atmet pro Stunde höchstens 120 l Luft ein, kann also unter der Annahme, daß er alles inspirierte Ammoniak auch absorbiert, im Maximum zum verschwinden bringen:

0,4 mg pro 1 l:	$120 \cdot 0,4 = 28$ mg
0,7	$120 \cdot 0,7 = 84$
1,0	$120 \cdot 1,0 = 120$
1,5	$120 \cdot 1,5 = 180$
1,75	$120 \cdot 1,75 = 210$.

Da unsere Hunde aber bei 0,7 225 — 230, ja Nr. 3 schon bei 0,4 mg 634 mg absorbierten, und bei 1,75 1409 mg pro 1 Stunde verschwanden, so kann die Absorption durch die Lunge nur eine untergeordnete Rolle spielen.

Zur Kontrolle dieser Rechnung haben wir, wie bei den früheren Chlorversuchen, die Ammoniakabsorption durch das tote Tier untersucht (Hund III).

Vorversuch ohne Hund.

Bei einem Ammoniakgehalt von 2,08 mg pro 1 l wurden pro 1800 l 72 mg durch den Kasten absorbiert.

Versuch mit dem toten Hund.

Bei einem Ammoniakgehalt von 1,19 resp. 1,15 mg pro 1 l wurden pro 1800 l 918 resp. 828 mg durch Hund und Kasten absorbiert.

Nachversuch ohne Hund.

Bei einem Ammoniakgehalt von 1,57 resp. 1,53 mg pro 1 l wurden pro 1800 l 72 resp. 72 mg durch den Kasten absorbiert.

Es absorbierte also der tote Hund allein pro 1 Stunde 918 resp. 828 minus 72 mg Ammoniak, also durchschnittlich 837 mg.

Sofort nach dem Nachversuche wurde nochmals ein Versuch mit dem toten Hund gemacht, der aber tüchtig angesprengt, resp. mit Wasser eingerieben wurde.

Bei einem Gehalt von 1,06 resp. 0,98 mg pro 1 l wurden wieder 918 resp. 990 mg vom Hund und Kasten absorbiert, im Nachversuch ohne Hund wieder 72 mg, also durchschnittlich vom feuchten Hund allein 882 mg.

Wir haben vorhin berechnet, daß ein Hund bei 1,75 mg Ammoniak im Liter nicht mehr wie 210 mg pro Stunde durch die Respiration absorbieren könne — sein Pelz allein absorbiert 837—882 mg, ja der Wert von 918 mg ist beobachtet. Es erreicht die Summe $210 + 918 = 1128$ allerdings noch nicht ganz die Zahl 1409, das Maximum, was der lebende Hund absorbierte, aber er kommt ihm schon recht nahe. Zur Erklärung des Zurückbleibens der Zahl darf wohl darauf hingewiesen werden, daß der tote Hund auf der Seite lag und ein größeres Teil des Pelzes als beim lebenden Hunde außer Funktion gesetzt war. Andererseits erscheint es ja möglich, daß, wenn das Haar des toten und lebenden Tieres auch gleiche Ammoniakmengen absorbiert, doch die Gesamtabsorption durch das lebende Tier größer ist, da die Haut des lebenden Tieres vielleicht stärker absorbiert.

Zur Ermittlung, ob es mehr die Haut oder mehr die Haare des toten Tieres seien, welche Ammoniak absorbieren, hätte man das tote rasierte Tier mit dem toten behaarten vergleichen können. Der Versuch ist bisher nicht ausgeführt, weil wir durch Rasieren des Tieres zu unnatürliche Versuche herzustellen fürchteten, und weil wir die hohe Bedeutung der Haare für die Ammoniakabsorption leicht direkt feststellen konnten.

Wir brachten 70 g lockere Schafwolle (nach Rubner wiegen die Winterhaare eines Hundes von 4—5 kg 70 g) in den Käfig; dieselbe absorbierte trocken

pro 1. Stunde 396

pro 2. Stunde 612

pro 3. Stunde 774, —

obwohl an diesem Tage durch Erschöpfung des Ammoniakgehalts in der Druckflasche der Gehalt von 2,12 auf 1,36 und endlich gar 0,42 mg pro 1 l sank. Da im blinden Vor- resp. Nachversuch der Kasten allein nur 90, resp. 72 mg pro Stunde absorbierte, so nahmen 70 g Wolle hintereinander 316 mg, 532 mg, 694 mg pro 1 Stunde auf. Gewiss sehr beträchtliche Mengen.

Das Steigen der Ammoniakabsorption von Stunde zu Stunde brachte uns auf die Idee, daß es wohl der steigende Wassergehalt der Wolle sei, welcher die steigende Ammoniakaufnahme bedinge. Wir wiederholten daher den Versuch mit Wolle, die wir durch Einwickeln in feuchte Tücher von 70 g auf 86 g, d. h. auf 23 % Feuchtigkeit gebracht hatten. Der Ammoniakgehalt betrug im Vorversuch 2,32 mg pro 1 l, die Absorption des Kastens 90 mg pro 1 Stunde.

Im Hauptversuch stieg die Absorption auf 1152, 1000 und 1152 mg pro 1 Stunde bei einem Ammoniakgehalt von 1,54 pro Liter, d. h. es absorbieren 70 g trockene Wolle im befeuchteten Zustand 1062, 910 und 1062 mg Ammoniak, Werte, die denen sehr ähnlich sind, die wir für den befeuchteten Pelz des toten Hundes gefunden.

Bei dieser vollkommenen Übereinstimmung ergibt sich als Resultat unserer Arbeit — ganz ähnlich wie bei den Versuchen mit Chlor:

Die erheblichen Ammoniakmengen (bis 1400 mg), die ein Hund von 8—11 kg pro Stunde aus einem Ammoniakstrom von ca. 1,7 mg pro 1 l verschwinden läßt, werden zum größten Teil ($\frac{2}{3}$ — $\frac{3}{4}$) nicht von der Lunge, sondern von Haut und Haaren des Tieres gebunden und zwar spielen die Haare eine weit wichtigere Rolle als die Haut.

Diese Resultate sind für mich die Veranlassung geworden, neue Versuche über die Absorption an Gasen und Dämpfen durch unsere Kleidung anzuregen, die von Herrn Dr. C. Kifskalt auf meinen Wunsch ausgeführt wurden. Die Ergebnisse, welche in der folgenden Arbeit niedergelegt sind, sollen noch nach verschiedenen Richtungen erweitert und vertieft werden, doch reichen sie aus, um zu zeigen, daß große Gasmengen auch durch unsere Kleidung absorbiert werden.

Über die Absorption von Gasen durch Kleidungsstoffe.

Von

Dr. Carl Kiskalt,

Assistent am hygienischen Institut Würzburg.

(Aus dem hygienischen Institut der Universität Würzburg.)

Die in der vorstehenden Arbeit von Herrn Professor Dr. K. B. Lehmann mitgeteilten hohen Werte für die Absorption von Gasen durch Tierhaare veranlafsten ihn, mich anzuregen, eine Reihe methodischer Versuche über die Absorption von Gasen durch Kleidungsstoffe anzustellen. Ich folgte dieser Anregung um so lieber, als eine Durchsicht der Litteratur mich keine Arbeit auffinden liefs, welche sich mit der vorliegenden praktisch und theoretisch interessanten Frage speziell beschäftigte.

Zur Untersuchung kam Wolltrikot und Baumwolltrikot, welch ersteren wir von der Firma Banger Söhne in Stuttgart erhielten, wofür ihr auch an dieser Stelle bestens gedankt sei; ferner gewöhnliche Strickwolle, Strickbaumwolle, rohe Wolle und Watte. Die Versuche wurden in der Weise vorgenommen, dafs eine bestimmte Menge der Stoffe in einem mit dem betreffenden Gase gesättigten Raume der Einwirkung desselben ausgesetzt wurde, und zwar wurden die Stoffe möglichst ausgebreitet aufgehängt oder auf einen Dreifufs gelegt, so dafs sie dem Gase von allen Seiten zugänglich waren. Von den Trikotstoffen wurden stets 100 qcm grofse Stücke genommen; dieselben wogen von dem

leichten Wolltrikot K 2 g, von dem schweren Wolltrikot B 3 g, von dem Baumwolltrikot 2 g.

I. Versuche mit Ammoniak.

Die Versuche wurden in der Weise vorgenommen, daß unter eine Glasglocke ein Schälchen mit Ammoniakflüssigkeit gestellt wurde; $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde später wurden die Stoffe ebenfalls unter dieselbe gebracht. Der aufgenommene Ammoniak wurde einfach durch Titrieren mit $\frac{1}{10}$ Normal-Schwefelsäure mit Rosolsäure als Indikator bestimmt, nachdem ein Vorversuch gezeigt hatte, daß die Stoffe vorher neutral reagierten.

Zunächst wurde untersucht, wie viel Ammoniak die einzelnen Stoffe in einer Stunde absorbierten. Die Versuche wurden bei etwa 16° C. vorgenommen.

Es ergaben sich folgende Zahlen:

Wolltrikot leicht (2 g):	36,89 mg NH ₃
	35,53 „ „
	35,53 „ „
Wolltrikot schwer (3 g):	68,85 „ „
	74,12 „ „
Strickwolle (3 g):	72,25 „ „
	56,78 „ „
	55,42 „ „
	61,88 „ „

Mit roher Schafwolle konnte kein Resultat erzielt werden, da dieselbe das Wasser, in dem sie titriert werden sollte, so stark trübte, daß keine feineren Farbenunterschiede mehr zu erkennen waren.

Baumwolltrikot (2 g):	20,23 mg NH ₃
	19,04 „ „
Strickbaumwolle (3 g):	39,53 „ „
	43,18 „ „
Watte (3 g):	51,34 „ „
	40,29 „ „
	31,45 „ „
	38,59 „ „

Es absorbierten also, auf 1 g berechnet, im Durchschnitt:

Leichter Wolltrikot 17,99, schwerer Wolltrikot 23,83, Strickwolle 20,56, Baumwolltrikot 9,82, Strickbaumwolle 13,78, Watte 13,47 mg NH₃.

Auf 100 qcm Oberfläche berechnet, absorbierten:

Leichter Wolltrikot 35,98, schwerer Wolltrikot 71,49, Baumwolltrikot 19,64 mg NH₃.

Ferner wurden Versuche angestellt über den Einfluß der Dauer der Absorption auf die Menge des absorbierten Gases.

Dieselben ergaben bei etwa 24° folgendes Resultat:

2 g leichter Wolltrikot		2 g Baumwolltrikot	
Dauer	also durchschnittlich		also durchschnittlich
1 Stunde	30,94	34,17	19,21
	37,40		24,31
2 Stdn.	30,09	30,98	22,10
	31,96		16,15
5 "	29,58	29,75	18,36
	29,92		18,81
7 "	30,94	30,48	23,29
	29,92		17,68
24 "	28,39	28,73	18,36
	29,07		17,34

Es war also schon nach einer Stunde die ganze Menge des Ammoniaks absorbiert, so daß die späteren Stunden keine Steigerung brachten.

Da der Einfluß der Temperatur bei der Absorption der Gase in Flüssigkeiten eine große Rolle spielt, so konnte er auch im vorliegenden Falle von Bedeutung sein. Die Glasglocke mit dem Stoffe wurde einerseits in den Brutschrank bei etwa 37°, teils (im Winter) vor das Fenster bei plus 4—5 Grad aufgestellt. Die Versuche, zu denen die leichte Trikotwolle 1 Stunde lang dem Ammoniak ausgesetzt wurde, ergaben im Brutschrank: 22,35; 23,63; 21,59 mg NH_3 , also durchschnittlich 22,46 mg; vor dem Fenster: 44,37; 51,00; 55,76 mg NH_3 , also durchschnittlich 50,38 mg. Dies zusammen mit den bei 16° vorgenommenen Versuchen, die 35,98 mg ergeben hatten, zeigt, daß die Temperatur von großem Einflusse ist, indem umsomehr Gas absorbiert wird, je niedriger dieselbe ist.

Da die Versuche den Verhältnissen in praxi möglichst Rechnung tragen sollten, und es oft vorkommt, daß eine Kleidung durch Regen angefeuchtet, Gelegenheit erhält, Gase zu absorbieren, so wurde auch der Einfluß der Feuchtigkeit auf das Absorptionsvermögen der Stoffe geprüft. Zu diesem Zwecke wurden dieselben teils stark getrocknet, teils mit mehr oder minder großen Mengen Wassers angefeuchtet. In den Versuchen

wurde schwerer Wolltrikot genommen und die Stücke teils im Trockenschrank bei 100°, teils im Exsiccator getrocknet und 1 Stunde unter der Glasglocke aufgehängt. Erstere ergaben 49,64; 46,07; 48,62 mg NH_3 , letztere 43,01; 54,91 mg NH_3 . Die Art des Trocknens war also gleichgültig; im Durchschnitt ergab sich eine Absorption von 48,55 mg NH_3 pro Stück. Vergleicht man dies mit den oben erhaltenen 71,49 mg für ein Stück schweren Wolltrikots, so zeigt sich, daß ein vollständig getrocknetes Stück nur $\frac{2}{3}$ soviel aufzunehmen vermag wie ein Stück bei einem normalem mittleren Gehalte an hygroskopischer Feuchtigkeit.

Noch größere Differenzen zeigten sich bei einer künstliche Benetzung der Stoffe. Dieselbe wurde zuerst in der Weise vorgenommen, die etwa der Wirkung eines Regens entsprach: die Stoffe wurden unter einen dünnen Strahl der Wasserleitung gehalten, bis sie mit feinen Wassertröpfchen bedeckt waren. Die Gewichtszunahme betrug dabei 0,6 g für 2 g dünnen Wolltrikot. Die Untersuchung der 1 Stunde lang unter die Glasglocke gehängten Stücke ergab bei der schweren Trikotwolle: 86,53 und 118,66, also durchschnittlich 102,59 mg NH_3 , bei der leichten Trikotwolle: 61,88 und 46,07, also durchschnittlich 53,98 mg NH_3 . Die Zunahme der Absorption ist also sehr bedeutend.

Schließlich wurden noch Stücke leichter Trikotwolle (Gewicht trocken 2 g) 4 Stunden in Wasser eingeweicht und dann kräftig ausgewunden. Die so erhaltene minimale Wasserkapazität betrug durchschnittlich 2,90 g.

Die Absorption war folgende:

nach 1 Stunde:	274,38	mg	NH_3
	289,00	»	»
	306,68	»	»
nach 2 Stunden:	276,08	»	»
	270,64	»	»
	277,78	»	»
nach 3 Stunden:	298,86	»	»
	282,88	»	»

Die Aufnahme nach einer Stunde war also eine ganz enorme, 286,69 mg NH_3 ; eine Zunahme derselben nach längerer Zeit fand bei den kleinen Proben nicht statt.

Als weiterer Faktor der Absorption konnte vielleicht noch der Gehalt der Stoffe an Ätherextraktivstoffen in Betracht kommen. Um diesen auszuschalten, wurde leichter Wolltrikot zuerst einen Tag in einem Soxhletischen Ätherextraktionsapparat extrahiert und dann nach 6stündigem Liegenlassen an der Luft 1 Stunde unter die Glasglocke gebracht. Die Stoffe hatten absorbiert: 43,18; 34,00 und 29,92 mg NH_3 , also im Mittel 35,70. Beim Vergleiche zwischen diesen und den oben erhaltenen Zahlen zeigt sich, daß der Gehalt an Ätherextraktivstoffen ohne Einfluß auf die Absorption ist.

Die Versuche mit Ammoniak ergaben also folgendes: Wolle absorbiert fast doppelt soviel wie Baumwolle.

II. Versuche mit Salzsäure.

Die Versuche mit Salzsäure wurden in gleicher Weise vorgenommen wie die mit Ammoniak; doch wurde hierbei nur der Einfluß der Dauer der Absorption untersucht. Die Titrierung geschah so, daß das mit Salzsäure imprägnierte Gewebestück in überschüssige titrierte $\frac{1}{10}$ -Normal-Natronlauge geworfen und unter Verwendung von Phenolphthaleïn und genügendem Zeitaufwand zurücktitriert wurde.

Die Versuche ergaben folgendes Resultat:

Leichter Wolltrikot (2 g)			Baumwolltrikot (2 g)		
		also durch- schnittlich			also durch- schnittlich
Nach 1 Std.	29,20		Nach 1 Std.	15,48	
	29,20			16,56	16,07
	26,65			19,80	
	24,46	27,38	„ 2 „	26,28	23,04
„ 2 „	28,47		„ 5 „	20,52	
	18,72	23,56		26,28	23,40
„ 3 „	31,80		„ 7 „	36,36	
	23,06	27,43		40,82	38,34
„ 6 „	27,36		„ 24 „	90,72	
	31,32	29,34		110,88	110,80
„ 8 „	38,24	38,24	„ 48 „	121,68	121,68
„ 24 „	141,84				
	166,32	154,06			
„ 48 „	264,96	264,96			

Es zeigt sich also auch hier, daß das Wolltrikot bei gleichem Gewicht und gleicher GröÙe bedeutend mehr Gase absorbiert als die Baumwolle. Ferner ist die Absorption der Salzsäure in viel höherem Grade von der Dauer der Einwirkung abhängig als die des Ammoniaks, indem die absorbierte Menge bis zu dem am längsten fortgeführten Versuche ständig anstieg.

III. Versuche mit Schwefelwasserstoff.

Auch bei den Versuchen mit Schwefelwasserstoff wurden die Stoffe in einen mit diesem Gase gesättigten Raum gebracht. Die Wolle nahm darin eine gelbe Farbe an; in Wasser geworfen, gab sie dieselbe wieder ab, ohne daß sich das Wasser färbte. Ebenso verlor sie dieselbe, wenn man sie 16 Stunden an der Luft aufhängte. Übrigens wurde sie auch in Schwefelwasserstoffwasser gelb.

Die Bestimmung des aufgenommenen Schwefelwasserstoffs versuchte ich zuerst, indem ich die Stoffe in $\frac{1}{10}$ -Normal-Jodlösung warf und mit Natriumhyposulfit titrierte; doch konnte ich auf diese Weise kein Resultat erhalten, da die Stoffe allein schon viel Jod aus der Lösung absorbieren, und zwar ungleich große Mengen. Deshalb wurden bei den folgenden Versuchen die Stoffe in ausgekochtes (O-freies) Wasser geworfen und der Schwefelwasserstoff im Kohlensäurestrom durch einen Kühler in eine Jodvorlage abdestilliert, und nun erst die Menge des durch H_2S gebundenen Jods bestimmt.

Die Versuche ergaben folgendes Resultat:

Leichter Wolltrikot			Baumwolltrikot		
	mg	also durchschnittlich		mg	also durchschnittlich
1 Stunde	11,56	10,03	1 Stunde	5,1	5,44
	8,5			5,78	
2 Stunden	7,14	8,5	2 Stunden	4,76	5,27
	9,86			5,78	
6 „	10,54		5 „	5,78	5,47
7 „	10,54			5,95	
24 „	10,2		24 „	8,16	6,12
48 „	13,2			4,08	

Auch hier zeigt sich also wieder, daß das Absorptionsvermögen der Wolle bedeutend größer ist als das der Baumwolle; was den Einfluß der Dauer der Einwirkung betrifft, so verhält sich der Schwefelwasserstoff wie das Ammoniak, indem nach längerer Zeit nicht mehr absorbiert wird als nach einer Stunde.

Die erhaltenen Resultate stimmen im ganzen mit dem gut überein, was über die Absorption von Gasen durch feste Körper bisher bekannt ist.¹⁾ So nimmt beispielsweise auch Buchsbaumkohle von den untersuchten Gasen am meisten Ammoniak, dann Salzsäure, dann Schwefelwasserstoff auf; ferner ist auch bei der Absorption durch Kohle die absorbierte Menge um so größer, je niedriger die Temperatur ist. Dagegen scheint mit den Versuchen nicht übereinzustimmen, daß die Absorption der Salzsäure noch nach 36 Stunden stark zunahm, während sie bei der Buchsbaumkohle nach dieser Zeit beendet ist; und daß sie dann die absorbierte Menge des Ammoniaks bedeutend übertrifft. Es mag dies daher kommen, daß sich in der Wolle Bestandteile von stark basiertem Charakter befinden; und es stimmt dies auch mit dem Befund von Knecht²⁾ überein, daß Wolle auch in Flüssigkeiten die Säuren in hohem Grade absorbiert.

Zum Schlusse erübrigt mir noch die angenehme Pflicht, meinem verehrten Chef, Herrn Prof. Dr. K. B. Lehmann, für die Anregung zu der Arbeit und die ständige Unterstützung bei derselben meinen ergebensten Dank auszusprechen.

1) Ostwald, Lehrbuch der allgem. Chemie, II. Aufl., S. 1084.

2) Knecht, Fortschritte der Physik, Bd. 45, S. 537.

Nachwort: Bei der Revision der Arbeit habe ich gefunden, daß in der interessanten, unter Rubners Leitung 1891 in Marburg verfaßten Dissertation von Chelius: »Über die Zersetzung in der Kleidung« schon einige orientierende Versuche über die Ammoniakresorption durch Kleidungs- gewebe enthalten sind. Die Zahlen von Chelius ähneln meinen zum Teil sehr, zum Teil sind die Resultate nicht unerheblich höher. Beherzigenswert ist jedenfalls der bei Chelius ausgesprochene Gedanke, daß eine Ammoniakbestimmung nicht nur absorbiertes, sondern auch in Gasform in den Poren enthaltenes Ammoniak bestimmt. Ich komme vielleicht an anderer Stelle auf die Arbeit von Chelius zurück.

**Untersuchungen über das Vorkommen des Bakterium
coli in Teig, Mehl und Getreide,
nebst einigen Bemerkungen über die Bedeutung des Bakterium
coli als Indikator für Verunreinigung von Wasser mit Fäkalien.**

Von

Dr. J. Papasotiriu,

Volontär-Assistent am hygienischen Institut.

(Aus dem hygienischen Institut der Universität Würzburg.)

Als im Jahre 1893 Herr Dr. Wolffin im Würzburger hygienischen Institut unter Leitung von Herrn Prof. K. B. Lehmann die Sauerteiggärung bakteriologisch untersuchte, fand er als ausreichende Erklärung derselben ein Stäbchen, das dem Bakterium coli sehr nahe stand. Herr Prof. Lehmann hielt am 10. Februar 1894 über diesen Fund einen Vortrag¹⁾ in der Würzburger physikalisch-medizinischen Gesellschaft, wobei er namentlich zwei Punkte betonte.

a) Die von Wolffin beobachteten Unterschiede des neuen, vorläufig Bakterium levans genannten Organismus vom Bakterium coli seien nur ganz untergeordneter Natur. Es war Wolffin nicht gelungen, Indolbildung und Milchkoagulation bei seinen Stämmen nachzuweisen, während Eigenbewegung, Kolonien, Wachstumsform, Zuckervergärung u. s. w. ganz mit Bakterium coli übereinstimmten. Herr Prof. Lehmann erklärte darauf

1) Centralblatt f. Bakteriologie u. Parasitenkunde, Nr. 10/11, 1894.

Bakterium levans als ein Glied der Coligruppe, das sich nur unbedeutend vom Typus, den Escherich beschrieben, unterscheidet.

b) Bakterium coli war durch diese Untersuchungen als ein in der Umgebung der Menschen weitverbreiteter Organismus nachgewiesen und die Bedeutung desselben z. B. als Indikator für Verunreinigung des Wassers durch Fäkalien sehr erschüttert. Wolffin¹⁾ hat sich diesen Auffassungen vollkommen angeschlossen.

Im Jahre 1895 liefs Herr Prof. Lehmann durch einen weiteren Schüler, E. Flörsheim, eingehender 1896 durch Dr. Felix Fränkel²⁾ die von Wolffin begonnenen Untersuchungen fortsetzen und zwar namentlich nach zwei Richtungen.

Erstens wurde untersucht, ob das von Wolffin gelegentlich beobachtete Vorkommen von Bakterium coli in Weisbrotteig konstant sei. Das Resultat war in allen Fällen (Flörsheim hatte ca. 4, Fränkel 6 Weisbrotteige aus 6 verschiedenen Bäckereien untersucht) ein ausgesprochen positives, stets gelang es auf das Leichteste, das gesuchte Bakterium zu finden. Nebenbei bemerkt, liegt darin natürlich nicht ein Beweis gegen die Bedeutung des Bakterium coli als Säurebildner. Im Weisbrotteig dominieren eben die Hefen neben relativ wenig Bakt. coli und die Gärdauer ist kurz, bei Schwarzbrotteig ist es umgekehrt.

Der zweite Teil der Untersuchung ergab das Resultat, dafs das Weisbrotbakterium — aber auch zwei eigens isolierte Stämme aus Schwarzbrot — sich nicht von Bakterium coli unterscheiden liefs. Nicht einmal wurde Indolreaktion oder Milchkoagulation vermisst. Herr Prof. Lehmann erklärt sich dies so, dafs Wolffin zum Teil wohl nicht lange genug beobachtete. Er glaubt, dafs Wolffin sehr geringe Indolmengen, wie sie nach 2—3 Tagen auch bei Fränkel oft da waren, übersehen habe, z. B.

1) Bakteriologische und chemische Untersuchungen über Sauerteiggärung. Inauguraldissertation, 1894.

2) Über das konstante Vorkommen eines zur Coligruppe gehörigen Bacillus im Weisbrotteige. Inauguraldissertation. Würzburg, 1896.

wegen Verwendung von etwas zu viel Nitrit; und für den negativen Ausfall der Milchcoagulation macht er ebenfalls die 2—3 Tage Beobachtungsdauer verantwortlich¹⁾. Auch bei Fränkel dauerte es bis zu 6 Tagen bis die Milch coaguliert war. Die Pathogenität war nicht stark. 5 ccm 24stündige Colibouillon tötete intraperitoneal meist Meerschweinchen unter Auftreten der Stäbchen in den inneren Organen; 1 ccm tötete von 5 Tieren 4, 1 nach 24 Stunden, 3 erst nach 3—4 Tagen, bei den letzten mißlang der Nachweis von Bakterien im Blut.

Um die Befunde von Felix Fränkel zu verifizieren und die wichtige Frage des Vorkommens von *Bakterium coli* in Teig, Mehl und Getreide ganz sicher zu stellen, habe ich auf Veranlassung von Herrn Prof. Dr. K. B. Lehmann im Winter 1900—1901 nochmals 4 Schwarzbrot- und 4 Weisbrotteige von 4 verschiedenen Würzburger Bäckereien untersucht. Methode und Resultat waren genau die gleichen wie bei Wolffin und Fränkel. Ich verwendete stets 10 ccm Zuckerbouillon und 1 Öse Teig zur Anlage einer Vorkultur. Nach 24stündigem Aufenthalt bei 37°, — wodurch die Hefe geschädigt, *Bakterium coli* aber gezüchtet wird — goß ich Platten aus dem stets im Zustande der schaumigen Gärung und kräftiger Säuerung gefundenen Röhrcheninhalt. Die Platten, mit Kreidezuckeragar angelegt, zeigten stets massenhafte coliähnliche Colonien mit hellem Hof, wenig andere Keime. Von den Colonien mit hellem Hof wurden Zuckeragarschüttelkulturen angelegt; die Röhrchen, welche nach weiteren 24 Stunden gegoren hatten, erwiesen sich ohne Ausnahme als mit den typischen Merkmalen des *Bakterium coli* ausgerüstet. Indolreaktion wurde schon nach 24 Stunden schwach, nach 3 Tagen ausnahmslos kräftig erhalten, Milchcoagulation habe ich nach 1—3 Tagen nie vermisst. Eigenbewegung, Aussehen des *Bakterium* auf allen Nährböden war ganz typisch. Tierversuche habe ich keine angestellt.

1) Mit Sicherheit sind diese Erklärungen allerdings nicht zu geben, es erscheint nicht ausgeschlossen, daß in der That Wolffins Stämme die Eigenschaft der Indolbildung und Milchcoagulation nur in minimalem Grade hatten.

Nach diesen positiven Resultaten untersuchte ich aus den vier Bäckereien je eine Probe Weizenmehl nach der gleichen Methode wie den Teig, stets war das Resultat das gleiche positive.

Endlich wurden 3 mal verschiedene Cerealien und Leguminosen in unvermahlenem Zustande untersucht; je etwa 10 Körner kamen ohne jede Vorbehandlung in 10 cem Zuckerbouillon, worauf wie oben weiter verfahren wurde.

Das Resultat gibt die kleine Tabelle:

	I. Ver- such	II. Ver- such	III. Ver- such
Weizenkörner	—	+	+
Roggen	+	+	—
Gerste	—	—	+
Hafer	+	+	—
Erbsen	+	+	+
Bohnen	+	—	—
Mais	+	+	+

Damit ist der endgültige Beweis geliefert, daß der proviso-
rische Name Bakterium levans zu verschwinden hat, und daß
wir Bakterium coli als Organismus der Sauerteiggärung des
Brotcs zu bezeichnen haben. Zweitens ist damit ganz im Sinne
von Herrn Prof. Lehmann die geringe Bedeutung des Bakterium
coli als Indikator für Wasserverunreinigung bewiesen.

Über diese Frage sind in der letzten Zeit drei Arbeiten er-
schienen, die zu ganz verschiedenen Schlüssen führen. Weissen-
feld¹⁾ hat unter Leitung von Prof. Kruse nachgewiesen, daß
man aus Wässern der verschiedensten Herkunft, in guten und in
schlechten, Bakterium coli züchten könne. Er hat 56 Brunnen
alle mit positivem Resultat untersucht. Auch die Pathogenität
des Bakterium coli erwies sich als ganz unabhängig von der
Qualität des Wassers. Umgekehrt hat Hariette Chick in

1) Zeitschrift für Hygiene, Nr. 35, 1900.

zwei ausführlichen Arbeiten¹⁾ nur in verunreinigtem Wasser, nicht aber in reinem Wasser — in reinem wurde meist kein *Bakterium coli*, seltener etwa 1 Keim pro 1 ccm gefunden — ebensowenig in Getreide und Mehl (zusammen 30 Proben) *Bakterium coli* nachweisen können. Die tieferen Schichten der Sandfilter, das Drainagewasser waren meist frei von *Bakterium coli*; 440 Untersuchungen verschiedener Nahrungsmittel: Trinkwasser, Milch, Butter, Käse, Fische, Büchsenkonserven u. s. f. lieferten nur 19 mal *Bakterium coli* und zwar 17 mal in Milch, 2 mal in Schellfisch. Die Luft, trockener Straßenschmutz und Straßenstaub sollen, in beträchtlichen Mengen untersucht — Luft einige Hundert Liter, Staub 0,02—0,06 g — fast stets frei von *Bakterium coli* sein, das Trockenheit und Sonne schlecht verträgt, wie besondere Beispiele zeigen. H. Chick betrachtet demnach nach wie vor *Bakterium coli* als wichtigen Indikator einer Verunreinigung durch Effluvia des menschlichen Haushalts.

Der scheinbare Widerspruch dieser Arbeiten erklärt sich ganz ungezwungen. Weissenfeld hat eine Vorkultur in der Weise angelegt, daß er 10 ccm des Wassers in 10 ccm Bouillon, der einige Tropfen der Pariettischen Flüssigkeit (5% Carbonsäure, 4% Salzsäure) zugesetzt waren, hineingofs und die Mischung 24 Stunden im Brutschrank stehen liefs. Damit wurden Ausstriche auf Gelatine gemacht. Fiel das Ergebnis negativ aus, so wurden von dem gleichen Wasser nochmals $\frac{1}{2}$ —1 l mit Zusatz von Peptonkochsalz zur Vorkultur verwendet. Die englischen Autoren haben dagegen einfach mit dem ursprünglichen Material ohne Vorkultur Platten unter Verwendung von 1‰ Phenol enthaltendem Agar gegossen, welcher die übrigen Bakterien mehr oder weniger im Wachstum hemmte, nicht aber *Bakterium coli*. Es ist klar, daß in diesem Falle *Bakterium coli* auch bei Verwendung von 1 ccm leicht übersehen wurde, wenn es nur vereinzelt da war, und daß Angaben, wie »eine Colonie von *Bakterium coli* in 1 ccm« nur sehr approximativen Wert haben können.

1) H. Chick, The Distribution of *Bacterium coli commune*. The Thompson Yates Laboratories Report. Liverpool. Herausgegeben von Boyce und Sherrington, Vol. III, Part. I, p. 1; Vol. III, Part. II, p. 317.

Fassen wir die Ergebnisse der sich ergänzenden Arbeiten von Weissenfeld, H. Chick und unseres Institutes zusammen, so ergibt sich:

- a) Entgegen den Angaben von H. Chick ist in Teig und Mehl stets das Vorkommen von *Bakterium coli* nachzuweisen, ebenso sehr oft in Getreide, sowie man eine Vorkultur benutzt. Für diesen Teil der Frage ist die Methode von H. Chick geradezu unzuweckmässig, denn bei Substanzen, die unter praktisch leicht erfüllbaren Bedingungen zu guten Nährstoffen für die Bakterien werden können, wie Mehl, interessiert uns blofs, ob der fragliche Organismus überhaupt anwesend ist, da er sich ja unter Umständen mächtig vermehrt (Teig).
- b) Aus den Versuchen von H. Chick folgt nur, dafs reine Wässer und die meisten reinen Nahrungsmittel keine gröfseren Mengen von *Bakterium coli* enthalten. Ähnliches geht auch aus den Versuchen von Hammerl hervor, der selbst in mässig verunreinigtem Flufswasser ohne Vorkultur nur in 60% *Bakterium coli* züchten konnte (Hyg. Rundschau, 1897, Nr. 11). — Wenn dagegen Schardinger (Centralbl. f. Bakt., 1894) trotz Verwendung einer Vorkultur zu ähnlichen Resultaten kam wie H. Chick, so ist dies wohl anders zu deuten. Es macht den Eindruck, als ob teils Verwendung von zu wenig Wasser, teils sehr enge Fassung des Begriffes *Bakterium coli* an dem Ergebnis schuld sei.
- c) In Wasser ist die Anwesenheit von spärlichen Keimen von *Bakterium coli* ohne jede diagnostische Bedeutung¹⁾. Durch Anwendung einer Vorkultur kann man mindestens die Anwesenheit von spärlichen Individuen von *Bakterium coli* sehr oft nachweisen, wie Weissenfeld gezeigt hat.
- d) Die Anwesenheit zahlreicher Individuen von *Bakterium coli* in einem frisch geschöpften Wasser kann, wie man

1) Ganz ähnlich lauten auch die Ergebnisse der älteren Arbeit von E. v. Freudenreich. Centralblatt f. Bakteriologie, Bd. XVIII, Nr. 4 u. 5.

längst gewußt hat, und wie durch die Beobachtung von H. Chick weiter festgestellt ist, den Verdacht auf fäkale Verunreinigung eines Wassers erwecken. Es muß aber bei der weiten Verbreitung des Bakterium coli der Schlufs auf das wirkliche Bestehen dieser Verunreinigung noch durch andere Hilfsmittel gestützt sein, denn z. B. die Abwässer einer Bäckerei können eine Menge Bakterium coli in ein Wasser bringen. Bakterium coli vermehrt sich unter günstigen Bedingungen (höhere Temperatur, Kohlehydrate u. s. w.) sehr leicht in Wasser. Nach Gordon¹⁾ ist Bakterium coli auch bei jeder Fäulnis pflanzlicher Produkte zu finden, und nach K. B. Lehmann und Conrad²⁾ ist auch bei der Sauerkrautgärung ein Glied der Coligruppe in Masse vorhanden.

Zum Schlusse ist es meine Pflicht, auch an dieser Stelle Herrn Prof. Dr. K. B. Lehmann für seine liebenswürdige Unterstützung bei der Ausarbeitung und Abfassung dieser Arbeit meinen verbindlichsten, tiefgefühlten Dank auszusprechen.

1) Centralblatt f. Bakteriologie, Landw. Abt., Bd. IV, 287.

2) Archiv f. Hygiene, XXIX, 56.

Untersuchungen über die Mikroorganismen des menschlichen Kotes.

Von

Dr. Teïsi Matzuschita

aus Nippon.

(Aus dem hygienischen Institut der Universität Gießen.)

Die Kenntnis von dem Vorkommen kleinster Lebewesen im Stuhl rührt vom Niederländer A. de Leeuwenhock¹⁾ her, dem Entdecker jener kleinsten Wesen überhaupt. Er hat bereits im Jahre 1675 in seinen diarrhöischen Stühlen mittels einfacher Linsen »Tierchen, der verschiedensten Art, welche sich sowohl durch ihre Gestalt und Größe, als auch durch die Art ihrer Bewegungen deutlich von einander unterscheiden«, nachgewiesen. Lange Zeit war dieses Gebiet in Vergessenheit geraten, bis in den 40er bis 60er Jahren des 19. Jahrhunderts Frerichs²⁾ und andere Autoren auf jene Thatsache hinwiesen, ohne ihr allerdings tiefere Bedeutung beizulegen. Das Vorkommen von Bakterien im Darmkanal gewann erst Interesse vom Momente an, als man nach den bahnbrechenden Arbeiten Pasteurs diese kleinste Lebewesen als Erreger tiefgreifender chemischer Prozesse oder wie bei der Entdeckung des Milzbrandes als Ursache

1) A. de Leeuwenhock, citiert nach F. Löffler, Vorlesungen über die geschichtliche Entwicklung der Lehre von den Bakterien. Leipzig, 1887.

2) Frerichs, Wagners Handwörterbuch der Physiologie, 1846, Bd. III, S. 869.

gefährlicher Erkrankungen kennen gelernt hatte. Vom letzteren Gesichtspunkte ausgehend, schenken Hausmann¹⁾, Klebs²⁾, Billroth³⁾ u. a. (1870—1880) den im normalen Stuhl und Darmkanal vorkommenden Bakterien ihre Aufmerksamkeit. Im Jahre 1886 machte Escherich⁴⁾ genaue Angaben über die Darmbakterien des Säuglings. Escherich zeigte, daß der Darm des neugeborenen Kindes zunächst bakterienfrei ist, und daß es erst später, allerdings schon innerhalb 24 Stunden, zu einer Invasion der Bakterien kommt. Suchsdorff⁵⁾ sah, daß die Zahl der Bakterien seiner Fäces, welche er durch tägliche Untersuchung während 24 Tagen ermittelte, an den verschiedenen Tagen sehr bedeutenden Schwankungen unterworfen war (im Maximum 2300000, im Minimum 25000, im Mittel 381000 entwicklungsfähige Keime in 1 mg Fäces). Die Arten und die Zahl der Darmbakterien wechselten je nach der Nahrung sehr. Nuttal und Thierfelder⁶⁾, sowie Schottelius⁷⁾ haben dann nachgewiesen, daß die Darmbakterien für unser Leben geradezu notwendig sind.

Wenn man mikroskopisch die Fäces untersucht, so scheinen sie häufig fast nur aus Bakterien und zwar den verschiedensten Formen derselben zu bestehen. Untersucht man aber dasselbe Material dann mittels der Plattenkultur-Methode, so bleibt die Anzahl der zur Entwicklung kommenden Bakterienkolonien nicht selten ganz erheblich hinter den Erwartungen zurück und im Gegensatz zu der Mannichfaltigkeit des mikroskopischen Bildes gehören die gewachsenen Bakterien verhältnismäßig wenigen Arten an. Es liegt nahe, die Erklärung für diese Thatsache in zwei Umständen zu suchen, nämlich teils

1) Hausmann, Über parasitäre Vibrionen, Berlin, 1870.

2) Klebs, Patholog. Anatomie, 1869, Bd. I, S. 271.

3) Billroth, Untersuchungen über die Vegetationsform von *Coccolibacteria septica*, 1874, S. 94.

4) Escherich, Die Darmbakterien des Säuglings, 1886.

5) Suchsdorff, Archiv f. Hygiene, Bd. IV, 1886.

6) Nuttal und Thierfelder, Hoppe-Seylers Zeitschr. f. physiol. Chemie, Bd. XXI, 1895.

7) Schottelius, Archiv f. Hygiene, Bd. XXXIV, 1899.

darin, daß viele mit dem Kot entleerte Bakterien bereits abgestorben sind, teils darin, daß unsere Züchtungsverfahren vielen Kothakterien nicht die geeigneten Lebensbedingungen bieten. Von diesen Gesichtspunkten ausgehend, habe ich mich bemüht, bei der Untersuchung zahlreicher Kotproben sowohl die Nährböden als auch die sonstigen Kulturbedingungen möglichst zu variieren und damit zur Klärung jener Fragen einen Beitrag zu liefern.

Herrn Geh. Medicinalrat Prof. Dr. Gaffky spreche ich für die liebenswürdige Unterstützung und mannigfache Raterteilung im Verlaufe der vorliegenden Arbeit meinen herzlichsten Dank aus.

I. Untersuchungsmethoden.

Ich brachte eine annähernd 1 mg haltende Platinöse frisch entnommener normaler menschlicher Fäces in ein mit 10 ccm sterilisierten Wassers oder Peptonbouillon gefülltes Reagenzglaschen und entnahm nach sorgfältigem Schütteln der Mischung mit einer sterilisierten Pipette $\frac{1}{2}$, bzw. $\frac{1}{4}$ ccm, die ich einem zweiten, gleichfalls mit 10 ccm sterilisierten Wassers oder Peptonbouillon gefüllten Gläschen zusetzte. Von dem letzteren Mischwasser entnahm ich 0,1 bzw. 0,05 ccm, die ich dem verflüssigten sterilen Nährboden, nachdem derselbe in Petri'sche Schalen ausgegossen war, zusetzte und durch Bewegen der Platten vor dem Erstarren gut verteilte.

Die Platten wurden teils unter Luftzutritt, teils unter H_2 , unter CO_2 , oder unter Fäulnisgasen, welche aus faulem Fleisch sich entwickelten, bei verschiedenen Temperaturen gehalten. Nach 2 bis 4 Tagen wurden die Kolonien, welche auf den Platten sich entwickelt hatten, gezählt, genau untersucht und diagnostiziert. Um vergleichbare Zahlen zu gewinnen, berechnete ich stets den Bakteriengehalt für 1 mg Kot, entsprechend dem Gehalt der bei allen Versuchen benutzten Platinöse.

Jeder, der sich mit Züchtung von Anaëroben beschäftigt hat, wird zugeben müssen, daß die bezüglichlichen Methoden von dem Ideal eines handlichen Verfahrens meist noch weit entfernt sind. Ich habe mich anfänglich des Botkinschen Apparates bedient, mir dann aber wegen der Unhandlichkeit desselben einen Apparat konstruiert, dessen Hauptbestandteile eine Glocke von 22 cm Höhe und 13 cm Durchmesser ist; oben befindet sich ein Ansatzrohr mit Hahn. Die Glocke steht auf einer Glasplatte von circa 18 cm Durchmesser. Die Glasplatte ruht auf einem Fuß und hat in ihrer Mitte die Abströmungsöffnung, an welche ein durch Hahn verschließbares Gasrohr angesetzt ist.

Der Apparat wird folgendermaßen benutzt: Zunächst wird das Innere der Glocke und die Glasplatte mit Sublimat ausgewaschen und das Sublimat

durch Alkohol und Äther entfernt. Die Etagère zur Aufnahme der Petrischen Schalen wird durch Erhitzen in der Flamme des Bunsenbrenners sterilisiert. Es werden dann von dem zu untersuchenden Material Gelatine- oder Agarplatten gegossen und diese übereinander ohne Deckel auf die Etagen des Drahtgestelles gesetzt. Nachdem man letzteres auf die Glasplatte gesetzt hat, werden der Glockenrand und beide Hähne mit Mischwachs, aus 2 Teilen Schweinfett und 1 Teil Bienenwachs bereitet, beschmiert und Glocke und Glasplatte in möglichst enge Berührung gebracht. Nun wird das Gas durchgeleitet. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde spätestens ist der ganze Glockenraum mit Gas gefüllt und die Hähne sind zu schließen. Hierauf läßt man den Apparat im Zimmer stehen oder bringt ihn in einen Brütöfen. Der Apparat kann bis zu 20 Platten aufnehmen. Bei Wasserstofffüllung habe ich mich durch die Probe mit alkalischer Pyrogalluslösung überzeugt, daß der Sauerstoff vollständig entfernt war.

Von Nährböden¹⁾, die ich nach Möglichkeit variiert habe, benutzte ich folgende:

1. Gewöhnliches Nähr-Agar (Fleischwasser mit 2% Agar, 1% Pepton, 0,5% Kochsalz).

2. Glycerin-Agar (Fleischwasser-Pepton-Agar + 6% Glycerin).

3. Traubenzucker-Agar (Fleischwasser-Pepton-Agar + 1% Traubenzucker).

4. Darmschleimhaut-Agar

5. Leber-Agar

6. Pankreas-Agar

7. Milz-Agar

8. Hirn-Agar

} sind wie das gewöhnliche Nähragar bereitet,
nur wurden anstatt Rindfleisch die genannten
Organe gebraucht.

9. Leber-Galle-Agar (500 g gehackte Ochsenleber und 30 g Erbsenmehl wurden mit 1 l Wasser gekocht. Die abgekühlte Flüssigkeit wurde mit 0,7% Pepton, 0,5% Kochsalz, 0,02% HCl versetzt und nach sorgfältigem Schütteln bei 37° C. 3 Stunden lang stehen gelassen. Darnach wurden 600 g Ochsen-galle hinzugesetzt und das Ganze wieder 3 Stunden lang bei 37° C. stehen gelassen. Hierauf wurde wie bei der Darstellung der gewöhnlichen Agar-Nährböden gekocht, filtriert, Agar zugesetzt, wieder filtriert und sterilisiert. Dieser Nährboden reagierte alkalisch, trotz dem Zusatz von 0,02% HCl).

10. Gall-Agar

11. Harn-Agar

12. Bierwürze-Agar

} Wie gewöhnliches Agar bereitet, statt des
Fleischwassers aber Galle, Harn, Bierwürze
verwendet. Die Galle war Mischgalle von
Rindvieh und Schwein.

13. Fäces-Agar (statt des Rindfleisches des gewöhnlichen Nähr-Agars wurde fester Menschenkot verwendet).

14. Reis-Agar

15. Erbsen-Agar

} statt des Fleisches Reis, bzw. Erbsen ver-
wendet.

16. Die gebräuchliche Nährgelatine (10% Gelatine).

1) Soweit über die Reaktion der Nährböden besondere Angaben nicht gemacht worden sind, handelte es sich stets um neutralisierte Nährböden.

17. Bierwürze-Gelatine } statt Fleischbrühe Bierwürze, bezw. Harn.
 18. Harn-gelatine . . . }
 19. Stroh-Gelatine (Strohdekot diente anſtatt der Fleischbrühe; die Reaktion war ſauer).
 20. Verſchiedene der vorſtehend aufgeführten Agar-Nährböden mit Zuſatz von wechſelnden Mengen Galle.
 21. Deſgl. mit wechſelnden Mengen Salzsäure.
 22. Deſgl. mit wechſelnden Mengen Natriumcarbonat.
 23. Nähr-Agar mit angefaultem Fleisch bereitet.
 24. Nähr-Agar mit angefaultem Pankreas bereitet.
 25. Nähr-Agar, bei deſſen Bereitung ſtatt Fleischbrühe 10 Tage bei Zimmertemperatur gefaulte Galle verwendet wurde.
 26. Nähr-Agar mit zerkleinerter Milch verſchiedenen Alters ſtatt der Fleischbrühe bereitet, teils ſauer; teils neutraliſiert.
 27. Nähr-Agar mit angefaultem Reiskotk ſtatt der Fleischbrühe bereitet, teils ſauer, teils neutraliſiert.
 28. Deſgl. mit angefaultem Erbsenkotk.
 29. Deſgl. mit angefaulten Infuſen von Gallenblaſen verſchiedener Tiere.

II. Unterſuchungsergebniſſe bezüglich der Zahl der Fäces-bakterien.

Folgende Tabellen zeigen die Anzahl der Kolonien, berechnet auf die ſtets gleiche, annähernd 1 mg betragende Menge der friſchen Fäces.

Jeder »Verſuch« bezieht ſich auf eine und dieſelbe Kotprobe. Wo daſſelbe Material mittels mehrerer Plattenkulturen unterſucht worden iſt, habe ich das in den Tabellen erſichtlich gemacht.

Verſuch 1.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
		aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a	10 500	26 250
	„ b	26 250	32 550
	im Mittel	18 375	29 400
Traubenzucker-Agar	Platte a	21 000	23 100
	„ b	22 050	31 500
	im Mittel	21 525	27 300

Versuch 2.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
		aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Angef. Erbsen-Agar (bei 37° C. ca. 10 Tage lang gefault)	Platte a	113 400	341 250
	„ b	116 550	295 050
	„ c	72 450	337 050
	„ d	91 350	280 350
	„ e	67 200	keine Platte gegossen
	„ f	69 300	„ „ „
	„ g	66 150	„ „ „
im Mittel		85 200	313 425

Versuch 3.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
		aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Angef. Erbsen-Agar (bei 37° C. ca. 10 Tage lang gefault)	Platte a	15 015	12 285
	„ b	13 650	keine Platte gegossen
	„ c	6 825	„ „ „
	im Mittel	11 830	12 285
Angef. Fleisch-Agar (bei 37° C. ca. 7 Tage lang gefault)	Platte a	19 110	0
	„ b	10 920	0
	„ c	9 555	0
	im Mittel	13 195	0

Versuch 4.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro 1 mg	
		aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Gewöhnliches Agar		10 290	180 810
Angef. Reis-Agar (bei 37° C. ca. 14 Tage lang gefault)	Platte a	58 800	706 210
	„ b	29 400	782 040
	„ c	44 100	520 880
	„ d	94 080	keine Platte gegossen
	im Mittel	54 095	669 543
Angef. Fleisch-Agar (bei 37° C. ca. 7 Tage gefault)	Platte a	14 700	keine Platte gegossen
	„ b	5 880	} 39 690
	im Mittel	10 290	

Versuch 5.

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a	943 740
	„ b	1 137 780
	im Mittel	1 040 760
Angef. Reis-Agar (bei 37° C. ca. 14 Tage gefault)	Platte a	1 585 070
	„ b	1 126 000
	im Mittel	1 355 535
Angef. Fleisch-Agar (bei 37° C. 7 Tage lang gefault)	Platte a	680 810
	„ b	784 980
	im Mittel	732 895
Angef. Galle-Agar (bei 20° C. ca. 10 Tage lang gefault)	Platte a	136 710
	„ b	130 830
	„ c	98 490
	„ d	74 970
	im Mittel	110 222
		621 810
		476 280
		keine Platte gegossen
		keine Platte gegossen
		549 045

Versuch 6.

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
	aërob bei 37° C.	aërob bei 37° C.
Gewöhnliches Agar	66 150	Angef. Platte a 53 550
Glycerin-Agar	Platte a 63 000	„ b 72 450
	„ b 47 250	„ c 91 350
	„ c 78 750	„ d 113 400
	im Mittel 63 000	im Mittel 82 687
Angef. Reis-Agar (bei 37° C. 14 Tage gefault)	Platte a 22 050	Angef. Platte a 28 350
	„ b 69 300	„ b 37 850
	„ c 28 350	„ c 12 600
	im Mittel 36 566	„ d 12 600
		im Mittel 25 350

Versuch 7.

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
	aërob bei 37° C.	aërob bei 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a 15 015	Platte a 10 920
	„ b 17 745	„ b 8 190
	„ c 13 650	„ c 8 190
	im Mittel 15 470	„ d 9 550
		im Mittel 9 214

Versuch 8.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro 1 mg	
		aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Glycerin-Agar	Platte a	14 333	85 998
	„ b	42 999	keine Platte gegossen
	im Mittel	28 666	85 998
Angef. Fleisch-Agar (bei 37° C. ca. 7 Tage gefault)	Platte a	0	0
	„ b	0	0
	im Mittel	0	0
Angef. Erbsen-Agar (bei 37° C. ca. 10 Tage gefault)	Platte a	71 665	keine Platte gegossen
	„ b	57 332	
	„ c	85 998	
	im Mittel	65 748	
Angef. Reis-Agar (bei 37° C. ca. 14 Tage gefault)	Platte a	71 665	186 329
	„ b	71 665	200 662
	im Mittel	71 665	193 495

Versuch 9.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
		aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Neutrales Pankreas-Agar	Platte a	1 614 580	3 860 560
	„ b	2 070 090	keine Platte gegossen
	im Mittel	1 842 335	3 860 560
Schwach alkalisch. Pankreas-Agar		1 673 210	1 885 180
Leber-Agar	Platte a	2 092 640	13 701 380
	„ b	2 169 310	18 265 500
	„ c	2 223 430	keine Platte gegossen
	im Mittel	2 161 793	15 983 440
Milz-Agar	Platte a	1 760 460	1 776 940
	„ b	1 772 430	1 898 710
	im Mittel	1 766 445	1 837 825
Darmschleimhaut-Agar	Platte a	2 137 740	3 580 940
	„ b	1 867 140	keine Platte gegossen
	„ c	2 430 890	„ „ „
	im Mittel	2 145 167	3 580 940
Hirn-Agar	Platte a	2 516 580	2 791 690
	„ b	2 119 700	2 408 830
	im Mittel	2 318 140	2 597 760

Versuch 10.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg		
		aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.	unter CO ₂ bei 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a	58 630	97 950	31 980
	„ b	keine Platte gegossen	keine Platte gegossen	53 300
	„ c			74 620
	im Mittel			53 300
Hirn-Agar		74 620	815 490	111 930
Milz-Agar		42 640	154 570	106 600
Pankreas-Agar	Platte a	63 960	191 880	165 230
	„ b	79 950	501 020	197 210
	„ c	67 310	keine Platte gegossen	keine Platte gegossen
	im Mittel	70 400	346 450	181 220
Angef. Pankreas- Agar (bei ca. 20° C. 24 Tage gefault)	Platte a	0	0	0
„ b				
im Mittel				
Angef. Pankreas- Agar (bei ca. 20° C. 8 Tage gefault)	Platte a	0	0	0
„ b				
im Mittel				
Darmschleimhaut-Agar		53 300	143 910	37 310
Leber-Agar	Platte a	42 640	2 126 670	1 876 160
	„ b	keine Platte gegossen	1 860 170	2 036 060
	„ c		2 339 870	1 509 990
	„ d		keine Platte gegossen	1 596 970
	im Mittel		2 108 900	1 754 790
Erbsen-Agar		49 970	85 280	47 970
Angef. Milch-Agar (bei ca. 20° C. 1½ Jahre gefault)	Platte a	888	888	0
	„ b	0	0	0
	im Mittel	444	444	0

Versuch 11.

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
	aërob bei 37° C.	
Gewöhnliches Agar .	315 240	
Glycerin-Agar . . .	401 680	
Galle-Agar {	Platte a	372 640
	„ b	289 680
	„ c	285 600
	im Mittel	315 975

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
	aërob bei 37° C.	
Pankreas-Agar {	Platte a	310 080
	„ b	383 520
	„ c	252 760
	„ d	327 760
	im Mittel	318 530

Versuch 12.

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg
	aërob bei 37° C.		aërob bei 37° C.
Glycerin- Agar	<div> <div> Platte a , b im Mittel </div> <div> 113 190 102 790 107 990 </div> </div>	Angef. Fleisch - Agar (bei 20° C. 9 Tage lang gefault)	85 470
Galle-Agar	108 570	Angef. Reis- Agar (bei 37° C. 7 Tage gefault)	<div> <div> Platte a , b im Mittel </div> <div> 98 330 142 065 120 197 </div> </div>
Pankreas- Agar	<div> <div> Platte a , b , c im Mittel </div> <div> 109 725 116 655 112 035 112 805 </div> </div>	Angef. Erbse-Agar (bei 37° C. 7 Tg. gefault)	<div> <div> Platte a , b im Mittel </div> <div> 142 065 136 295 139 185 </div> </div>

Versuch 13.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg		
		aërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a	199 920	209 440	8 536 820
	„ b	206 720	267 920	16 217 920
	im Mittel	203 320	238 680	12 344 370
Glycerin-Agar	Platte a	216 960	208 080	8 262 000
	„ b	215 600	211 960	6 719 760
	im Mittel	216 280	210 020	7 490 880
Angef. Fleisch-Agar (bei 20° C. 9 Tage gefault)	Platte a	48 760	115 600	121 040
	„ b	20 400	80 960	108 360
	„ c	24 480	194 480	93 840
	„ d	keine Platte geg.	161 840	134 640
	im Mittel	31 219	138 220	113 220
Gewöhnliche Gelatine	Platte a	233 920	keine Platte gegossen	
	„ b	202 640		
	im Mittel	218 280		

Versuch 14.

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg		
	aërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a	448 171	331 977
	„ b	keine Platte gegossen	761 118
	im Mittel	448 171	337 375

Fortsetzung zu Versuch 14.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg		
		aërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Glycerin-Agar	Platte a	353 569	485 820	882 578
	„ b	keine Platte	gegossen	941 951
	im Mittel	353 569	485 820	912 267
Angef. Reis-Agar (bei 20° C. 43 Tage gefault)	Platte a	385 957	404 850	2 175 394
	„ b	453 482	318 482	2 250 966
	„ c	keine Platte	555 994	keine Platte
	im Mittel	gegossen 417 194	426 442	gegossen 2 213 180
Neutralisiertes angef. Milch-Agar (bei 20° C. ca. 20 Tage gefault)	Platte a	302 285	358 767	259 114
	„ b	326 579	399 452	251 007
	„ c	keine Platte gegossen	312 385	keine Platte gegossen
	„ d		393 355	
	im Mittel	314 432	365 990	255 060
Sauerer angef. Milch-Agar (bei 20° C. 20 Tage gefault)		0	0	0
Gewöhnliche Nähr- Gelatine	Platte a	441 044	keine Platte	gegossen
	„ b	424 850		
	im Mittel	432 947		

Versuch 15.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg		
		aërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a	264 500	185 150	449 650
	„ b	keine Platte	211 600	keine Platte
	im Mittel	gegossen 264 500	198 355	gegossen 449 650
Glycerin-Agar	Platte a	211 600	238 050	238 050
	„ b	keine Platte	211 600	264 500
	„ c		238 050	keine Platte
	im Mittel	gegossen 211 600	262 567	gegossen 251 275
Bierwürze-Agar	Platte a	105 800	79 850	211 600
	„ b	keine Platte	26 450	152 900
	im Mittel	gegossen 105 800	52 900	182 250
Galle-Agar		keine Platte	343 850	315 400
Angef. Gallenblase- Agar (bei 20° C. 24 Tage lang gefault)	Platte a	34 385	68 120	52 900
	„ b	keine Platte	gegossen	26 450
	im Mittel	34 385	68 120	39 675

Fortsetzung zu Versuch 15.

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg		
	aërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Angef. Pankreas-Agar (bei 20° C. 24 Tage gefault)	0	0	0
Angef. Milch-Agar (bei 20° C. ca. 20 Tage gefault)	Platte a	185 150	52 900
	„ b	keine Platte gegossen	152 250
	„ c	79 850	416 750
	im Mittel	185 150	94 500
Angef. Reis-Agar (bei 20° C. 43 Tage gefault)	Platte a	423 200	798 500
	„ b	keine Platte gegossen	317 400
	„ c	264 500	keine Platte gegossen
	im Mittel	335 333	793 500

Versuch 16.

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg			
	aërob bei 20° C.	anaërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a	3 240 860	2 844 020	3 207 790
	„ b	3 869 190	keine Platte gegossen	2 479 250
	im Mittel	3 555 525	2 844 020	2 843 520
Pankreas-Agar (neutral)	Platte a	2 447 180	2 844 020	2 579 460
	„ b	3 273 910	keine Platte gegossen	3 075 510
	im Mittel	2 860 545	2 844 020	2 827 485
Angef. Pankreas- Agar (bei 20° C. 24 Tage lang gefault)	Platte a	0	0	0
	„ b			
	„ c			
Reaktion neutral	im Mittel			
Angef. Gallenblase- Agar (bei 20° C. ca. 20 Tage lang gefault)	Platte a	0	0	0
	„ b			
	„ c			
Reaktion neutral	im Mittel			
Angef. Milch-Agar (bei 20° C. ca. 20 Tage gefault)	Platte a	2 976 300	2 281 830	3 273 010
	„ b	3 638 690	keine Platte gegossen	2 447 180
	im Mittel	3 307 495	2 281 830	3 355 095
Angef. Reis-Agar (bei 20° C. 43 Tage gefault)	Platte a	3 736 910	3 420 070	3 708 840
	„ b	3 273 910	keine Platte gegossen	3 042 440
	im Mittel	3 505 410	3 420 070	3 373 140

Versuch 17.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg		
		aërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	unter Fäulnis- gas bei 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a	Platte verunglückt	599 760	keine Platte gegossen
	„ b	keine Platte gegossen	388 080	
	„ c		282 240	
	im Mittel		423 360	
Glycerin-Agar	Platte a	282 240	599 760	246 960
	„ b	keine Platte gegossen	529 280	keine Platte gegossen
	im Mittel	282 240	564 520	246 960
	Galle-Agar	keine Platte gegossen		635 040
Bierwürze-Agar	Platte a	282 240	282 240	317 520
	„ b	keine Platte gegossen	423 360	282 240
	„ c		246 960	keine Platte gegossen
	„ d		246 960	
	im Mittel	282 240	299 880	299 880
	Angef. Gallenblase- Agar (bei 20° C. 24 Tage lang gefault)	Platte a	keine Platte gegossen	Platte verunglückt
„ b		24 696		11 642
„ c		70 560		24 696
„ d		45 864		keine Platte gegossen
im Mittel		47 040		20 675
Neutralis. angef. Pankreas-Agar (bei 20° C. ca. 20 Tg. lang gefault)		0		0
Angef. Milch-Agar (bei 20° C. 20 Tage lang gefault)	Platte a	423 360	564 480	458 640
	„ b	keine Platte gegossen	817 520	458 640
	„ c		493 920	493 920
	„ d		246 960	740 880
	im Mittel	423 360	366 912	keine Platte gegossen
	Angef. Reis-Agar (bei 20° C. 43 Tage lang gefault)	Platte a	keine Platte gegossen	670 820
„ b		keine Platte gegossen		635 040
im Mittel				670 320
Angef. Erbsen-Agar (bei 37° C. 7 Tage gefault)		keine Platte gegossen		793 700

Versuch 18.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg			
		aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.	unter CO ₂ bei 37° C.	unter Fäulnis- gas bei 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a	182 520	280 800	262 080	158 760
	„ b	201 240	keine Platte gegossen	262 080	168 480
	„ c	219 960		keine Platte gegossen	159 120
	im Mittel	201 573		280 800	262 080

Fortsetzung zu Versuch 18.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg			
		aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.	unter CO ₂ bei 37° C.	unter Fäulnis- gas bei 37° C.
Glycerin-Agar	Platte a	210 600	322 920	173 160	173 160
	„ b	196 560	keine Platte gegossen	168 480	168 480
	„ c	keine Platte gegossen	„	238 680	keine Platte gegossen
	im Mittel	203 580	322 920	193 440	170 770
Reis-Agar	Platte a	187 200	313 560	153 760	541 440
	„ b	keine Platte gegossen	177 840	266 760	234 000
	„ c	„	keine Platte gegossen	163 800	280 800
	im Mittel	187 200	245 700	194 773	352 080
Erbsen-Agar	Platte a	147 640	102 960	159 120	213 840
	„ b	Platte verunglückt	keine Platte gegossen	196 560	keine Platte gegossen
	„ c	„	„	182 520	„
	im Mittel	147 640	102 960	179 400	213 840
Bierwürze-Agar	Platte a	„	173 160	79 560	205 920
	„ b	keine Platte gegossen	keine Platte gegossen	163 800	168 480
	„ c	„	„	135 720	93 600
	im Mittel	„	173 160	126 360	156 000
Angef. Milch-Agar (bei 20° C. 20 Tage gefault)		173 160	keine Platte gegossen		
Angef. Milch-Agar (bei 20° C. ca. 1½ Jahr gefault)	Platte a	0	0	0	0
	„ b				
	im Mittel				

Versuch 19.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg			
		aërob bei 20° C.	anaërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	unter Fäulnis- gas bei 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a	251 680	314 600	487 680	314 600
	„ b	keine Platte	gegossen	307 970	keine Platte gegossen
	im Mittel	251 680	314 600	397 800	314 600
Fäces-Agar	Platte a	235 950	235 950	330 330	307 970
	„ b	277 410	471 900	361 790	307 970
	„ c	465 270	361 790	361 790	346 060
	„ d	377 520	„	188 760	157 300
	„ e	„	keine	„	251 680
	„ f	keine	Platte	keine	314 600
	„ g	Platte	gegossen	Platte	307 970
	„ h	gegossen	„	gegossen	330 330
	im Mittel	339 042	356 547	310 667	290 480

Fortsetzung zu Versuch 19.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg			
		aërob bei 20° C.	anaërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	unter Fäulnis- gas bei 37° C.
Angef. Milch-Agar (bei 20° C. ca. 1½ Jahr lang gefault)	Platte a	78 650	125 840	47 190	31 460
	„ b	62 920		125 840	21 460
	„ c	62 920	keine	78 650	19 500
	„ d	keine	Platte	157 800	15 730
	„ e	Platte	gegossen	188 760	7 865
	„ f	gegossen		188 760	keine Platte gegossen
im Mittel		68 169	125 840	131 083	19 203

Versuch 20.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg				
		aërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.	unter CO ₂ bei 37° C.	unt.Fäulnis- gas b. 37° C.
Glycerin-Agar	Platte a	154 350	198 450	198 450	220 500	896 900
	„ b	keine	Platte gegossen		198 450	keine Platte gegossen
	im Mittel	154 350	198 450	198 450	209 475	396 900
Harn-Agar	Platte a	0	22 050	66 150	66 150	66 150
	„ b	keine Platte gegossen	Platte ver- unglückt	22 050	keine Platte gegossen	
	im Mittel	0	22 050	44 100	66 150	
Bierwürze-Agar		154 350	242 550	154 300	220 500	keine Platte gegossen
Pankreas-Agar		keine Platte gegossen	132 300	198 450	352 800	„
Neutral. angef. Pankreas-Agar (bei 20° C. 24 Tage gefault)	Platte a	0	0	0	0	0
	„ b					
	im Mittel					
Angef. Gallenblase-Agar (b. 20° C. 24 Tage gefault)		keine Platte gegossen	242 550	154 300	176 400	keine Platte gegossen
Angef. Erbsen- Agar (bei 37° C. 7 Tage gefault)	Platte a	176 400	220 500	264 600	815 850	264 600
	„ b	keine Platte gegossen	242 550	keine Platte gegossen		286 650
	„ c	„	keine Platte gegossen			110 250
	im Mittel	176 400	231 525	264 600	815 850	220 250
Bierwürze-Agar	Platte a	242 550	keine Platte gegossen			
	„ b	242 550				
	„ c	242 550				
	„ d	374 850				
	im Mittel	275 625				
Stroh-Gelatine (Reakt. sauer)	Platte a	66 150	keine Platte gegossen			
	„ b	88 200				
	„ c	88 200				
	„ d	110 250				
	im Mittel	88 200				

Versuch 21.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg				
		aërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.	unter CO ₂ bei 37° C.	unt.Fäulnis- gas b. 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a	39 930	93 170	116 480	26 620	66 550
	„ b	keine Platte gegossen	146 410	keine Platte gegossen	keine Platte gegossen	13 310
	„ c	„	106 480	„	„	keine Platte gegossen
	„ d	„	186 840	„	„	„
	im Mittel	39 930	133 100	166 480	26 620	39 930
Traubenzucker- Agar	Platte a	53 240	146 410	159 720	159 720	93 170
	„ b	keine Platte gegossen	146 410	keine Platte gegossen	153 240	79 860
	„ c	„	keine Platte gegossen	„	keine Platte gegossen	79 860
	im Mittel	53 240	146 410	159 720	156 480	84 397
	„	„	„	„	„	„
Bierwürze-Agar	Platte a	53 240	93 170	146 410	13 310	33 100
	„ b	26 620	39 930	keine Platte gegossen	keine Platte gegossen	39 930
	im Mittel	„	66 550	146 410	13 310	34 515
	„	„	„	„	„	„
	„	„	„	„	„	„
Harn-Agar	Platte a	133 100	33 275	86 603	46 585	46 585
	„ b	keine Platte gegossen	46 595	keine Platte gegossen	26 620	43 258
	„ c	„	79 860	„	keine Platte gegossen	43 275
	„ d	„	44 880	„	„	46 595
	im Mittel	133 100	51 152	36 603	36 602	44 428
Angef. Pankreas-Agar (bei 20° C. 24 Tage lang gefault)	Platte a	0	0	13 310	0	0
	„ b			keine Platte gegossen		
	„ c			„		
	„ d			„		
	im Mittel			13 310		
Angef. Gallen- blasen-Agar (bei 20° C. 24 Tage lang gefault)	Platte a	19 965	36 620	30 948	26 620	39 930
	„ b	keine Platte gegossen	23 290	33 275	keine Platte gegossen	30 948
	„ c	„	58 795	keine Platte gegossen		
	„ d	„	19 965	keine Platte gegossen		
	im Mittel	19 965	34 668	32 111	26 620	35 439
Angef. Erbsen- Agar (bei 37° C. 7 Tage lang gefault)	Platte a	66 550	93 170	26 620	93 170	66 550
	„ b	keine Platte gegossen	106 480	keine Platte gegossen		106 480
	„ c	„	keine Platte gegossen	gegossen		106 480
	im Mittel	66 550	99 825	26 620	93 170	90 170
	„	„	„	„	„	„

Versuch 22.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg				
		aërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.	unter CO ₂ bei 37° C.	unt.Fäulnis- gas b. 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a	217 800	133 100	507 200	229 900	193 600
	„ b	keine Platte gegossen				254 100
	im Mittel	217 800	133 100	507 200	229 900	223 850

Fortsetzung zu Versuch 22.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg				
		aërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.	unter CO ₂ bei 37° C.	unt.Fäulnis- gas b. 37° C.
Glycerin-Agar	Platte a	193 600	217 800	157 300	keine Platte gegossen	121 000
	„ b	keine Platte gegossen	205 700	keine Platte gegossen	„	keine Platte gegossen
	im Mittel	193 600	212 250	157 300	„	121 000
Bierwürze-Agar . . .		18 150	290 400	331 700	193 600	290 400
Harn-Agar	Platte a	157 300	181 500	145 200	169 400	157 300
	„ b	keine Platte gegossen	181 500	keine Platte gegossen	217 800	217 800
	im Mittel	157 300	181 500	145 200	193 600	187 500
Reis-Agar	Platte a	314 600	181 500	229 900	302 500	121 000
	„ b	keine Platte gegossen	205 700	169 400	keine Platte gegossen	205 700
	„ c	keine Platte gegossen				229 900
	im Mittel	314 600	193 600	199 650	302 500	185 530
Erbsen-Agar	Platte a	205 700	145 200	278 300	338 800	217 800
	„ b	229 900	138 100	keine Platte gegossen		169 400
	„ c	keine Platte gegossen	278 300			157 800
	„ d	„	229 900			290 400
	„ e	„	169 400			keine Platte gegossen
	im Mittel	217 800	171 180	278 300	338 800	208 725
Angef. Reis-Agar (bei 20° C. 43 Tage gefault)		keine Platte gegossen	242 000	keine Platte gegossen	242 000	242 000
Angef. Erbsen-Agar (bei 37° C. 7 Tage lang gefault)		Platte a	278 300	266 200	338 800	217 800
	„ b	181 500	205 700	keine Platte gegossen		338 800
	„ c	keine Platte gegossen	217 800			keine Platte gegossen
im Mittel		229 900	237 967	266 200	338 800	278 300

Versuch 23.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg				
		aërob bei 20° C.	anaërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.	unt.Fäulnis- gas b. 37° C.
Gewöhnliche Agar	Platte a	868 790	591 630	596 960	7 040 930	602 190
	„ b	keine Platte gegossen	687 770	658 250	12 801 640	676 910
	„ c	„	keine Platte gegossen			631 600
Glycerin-Agar	im Mittel	868 790	639 700	627 605	9 671 285	636 900
	Platte a	559 650	804 830	740 870	9 128 300	575 640
	„ b	815 490	825 490	keine Platte gegossen	7 035 600	490 360
Fäces-Agar	im Mittel	682 570	815 160	740 870	8 081 950	533 000
	Platte a	826 150	655 590	631 600	10 893 250	314 470
	„ b	623 615	666 250	799 500	13 468 250	527 670
	„ c	keine Platte gegossen			13 277 080	259 170
im Mittel		724 385	660 920	715 550	12 542 843	367 103

Fortsetzung zu Versuch 23.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg				
		aërob bei 20° C.	anaërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.	unter Fäulnisgas bei 37° C.
Angef. Milch- Agar (bei 20° C. 1½ J. gefault)	Platte a	keine Platte gegossen	1 332	600	235 784	1 332
	„ b	„	keine Platte gegossen	600	keine Platte gegossen	
	im Mittel	„	1 332	600	235 784	1 332
Gewöhnliche Gelatine	Platte a	874 120	794 170	}	keine Platte gegossen	
	„ b	746 200	916 760			
	„ c	791 530	852 800			
	„ d	676 950	keine Platte gegossen			
	im Mittel	772 200	854 244			
Traubenzucker-Gelatine		606 350	keine Platte gegossen			
Bierwürze-Agar	Platte a	474 370	627 670	}	keine Platte gegossen	
	„ b	623 610	415 740			
	„ c	keine Platte gegossen	543 660			
	im Mittel	548 990	529 027			
Stroh-Gelatine (Reakt. sauer)	Platte a	}	0	}		
	„ b					
	„ c					
	im Mittel					

Versuch 24.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg				
		aërob bei 20° C.	anaërob bei 20° C.	unter Fäulnisgas bei 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a	keine Platte gegossen	keine Platte gegossen	111 930	90 610	4 749 030
	„ b			keine Platte gegossen	keine Platte gegossen	2 483 780
	„ c			keine Platte gegossen	keine Platte gegossen	3 027 440
	im Mittel			111 930	90 610	3 420 083
Glycerin-Agar		101 270	keine Platte gegossen	90 610	122 590	3 778 970
Pankreas-Agar	Platte a	keine Platte gegossen	keine Platte gegossen	keine Platte gegossen	84 280	7 659 370
	„ b				117 260	keine Platte gegossen
	im Mittel				101 270	7 659 370
Darmschleimhaut-Agar	Platte a	101 270	79 290	53 800	95 940	2 590 280
	„ b	111 930	keine Platte gegossen	95 940	111 930	3 347 240
	„ c	keine Platte gegossen	keine Platte gegossen	keine Platte gegossen	keine Platte gegossen	5 825 690
	„ d					4 706 390
	„ e					3 810 950
im Mittel		106 600	79 290	74 620	103 435	4 056 110

Fortsetzung zu Versuch 24.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg				
		aërob bei 20° C.	anaërob bei 20° C.	unt.Fäulnis- gas b. 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Fäces-Agar	Platte a	129 240	keine Platte gegossen	129 240	106 600	4 951 570
	„ b	keine Platte gegossen	„	81 980	183 250	keine Platte gegossen
	im Mittel	129 240	„	80 610	119 925	4 951 570
Ang. Pankreas-Agar (bei 20° C. 24 Tage gefault) Reakt. neutral	Platte a					
	„ b	0	0	0	0	0
	im Mittel					
Gewöhnliche Gelatine	Platte a	keine Platte gegossen	106 600	101 270	keine Platte gegossen	
	„ b	„	79 290	191 880		
	im Mittel	„		146 073		
Stroh-Gelatine (Reakt. sauer)	Platte a	90 610	0	84 280		
	„ b	0		keine Platte gegossen		
	„ c	keine Platte gegossen		„		
	im Mittel	45 305		84 280		

Versuch 25.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg				
		aërob bei 20° C.	anaërob bei 20° C.	aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.	unter CO ₂ bei 37° C.
Gewöhnliches Agar		keine Platte gegossen		93 170	keine Platte gegossen	
Glycerin-Agar		239 580	keine Platte gegossen		232 890	146 410
Reis-Agar	Platte a	199 650	keine Platte gegossen	106 480	279 510	119 790
	„ b	keine Platte gegossen	„	keine Platte gegossen	412 610	keine Platte gegossen
	im Mittel	199 650	„	106 480	346 060	119 790
Hirn-Agar		keine Platte gegossen		186 340	212 960	keine Platte gegossen
Milz-Agar		306 230	keine Platte gegossen	133 100	Platte verunglückt	146 410
Galle-Agar	Platte a	13 310	98 170	133 100	133 100	186 340
	„ b	Platte verunglückt	keine Platte gegossen	Platte verunglückt	106 480	keine Platte gegossen
	„ c	„	„	„	199 650	„
	im Mittel	13 310	93 170	133 100	136 743	186 340
Leber-Agar	Platte a	199 650	199 650	159 720	199 650	598 950
	„ b	146 410	keine Platte gegossen	186 340	186 340	399 900
	„ c	keine Platte gegossen		279 510	279 510	545 710
	„ d			806 130	keine Platte gegossen	
	„ e			279 510	„	
im Mittel		173 030	199 650	173 030	250 228	514 653
Leber-Galle-Agar (Nr. 9)	Platte a	133 100	139 720	199 650	199 650	625 570
	„ b	186 340	119 790	159 720	146 410	666 550
	„ c	186 340	119 790	153 080	133 100	keine Platte gegossen
	„ d	keine Platte gegossen	226 270	153 080	226 270	„
	„ e	keine Platte gegossen		226 270	„	„
	„ f			385 990	„	„
	im Mittel	168 590	151 365	166 360	219 615	646 060

Versuch 26.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
		aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Gewöhnliches Agar	Platte a	1 774 480	5 366 080
	„ b	1 938 480	6 187 280
	„ c	1 594 080	6 979 840
	im Mittel	1 769 013	5 831 067
Hirn-Agar	Platte a	1 751 520	4 329 600
	„ b	2 214 000	3 306 240
	im Mittel	1 982 760	3 817 970
Leber-Agar	Platte a	1 472 720	6 314 000
	„ b	1 712 160	13 284 000
	im Mittel	1 592 440	9 799 000
Milz-Agar	Platte a	990 560	5 497 280
	„ b	1 230 080	5 930 240
	im Mittel	1 110 320	5 713 760
Darmschleimhaut-Agar	Platte a	1 741 680	11 414 400
	„ b	1 899 120	6 642 000
	„ c	1 725 280	keine Platte gegossen
	im Mittel	1 788 690	8 528 200
Pankreas-Agar (neutral)	Platte a	1 613 760	7 633 840
	„ b	1 836 800	6 592 800
	im Mittel	1 725 280	6 613 320
Neutralisiertes angef. Pankreas-Agar (bei 20° C. 24 Tage lang gefault)		0	0
Neutralisiertes Pankreas-Agar + 0,000017% HCl	Platte a	1 472 720	6 008 960
	„ b	1 423 520	3 110 800
	im Mittel	1 448 120	4 559 800
Dasselbe + 0,00002% HCl . . .		639 600	6 986 400
Dasselbe + 0,00004% HCl	Platte a	885 600	8 632 960
	„ b	144 320	7 863 840
	im Mittel	514 960	8 248 400
Fäces-Agar		1 151 280	1 482 560

Versuch 27.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
		aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Gewöhnliches Agar + 0,005% HCl (sehr schwach sauer)	Platte a	85 575	126 000
	„ b	91 850	} keine Platte gegossen 126 000
	„ c	135 975	
	im Mittel	104 300	

Fortsetzung zu Versuch 27.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
		aërob bei 37° C.	anaërob bei 37° C.
Angef. Reis-Agar (bei 37° C. ca. 10 Tage gefault) + 0,005% HCl (sehr schwach sauer)	Platte a " b im Mittel	66 150 75 600 70 875	133 350 137 550 135 450
Angef. Erbsen-Agar (bei 37° C. ca. 10 Tage gefault) + 0,005% HCl (sehr schwach sauer)	Platte a " b " c im Mittel	187 150 144 900 226 000 186 017	192 150 keine Platte gegossen 192 150
Angef. Gallen-Agar (bei 37° C. 7 Tage gefault) + 0,005% HCl (sehr schwach sauer)	Platte a " b im Mittel	6 300 3 150 4 725	36 750 29 400 33 075
Angef. Fleisch-Agar (b. 37° C. 7 Tage gefault) + 0,005% HCl (sehr schwach sauer)	Platte a " b im Mittel	43 050 44 625 43 837	26 250 103 950 65 050

Versuch 28.

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg aërob b. 37°C	Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg aërob b. 37°C
Gewöhnliches Agar	Platte a 15 015 " b 16 385 im Mittel 15 700	Angef. Reis-Agar (bei 37°C. ca. 14 Tage gefault) + 0,1% HCl (Reaktion sauer)	Platte a " b " c im Mittel } 0
Angef. Gallen-Agar (bei 20° C. ca. 7 Tage gefault) + 0,1% HCl (Reaktion sauer)	Platte a 1 365 " b 1 365 " c 1 365 im Mittel 1 365	Dasselbe + 0,2% HCl (sauer)	Platte a " b " c im Mittel } 0

Versuch 29.

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg aërob b. 37°C	Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg aërob b. 37°C
Gewöhnliches Agar	Platte a 53 235 " b 64 155 im Mittel 58 695	Angef. Reis-Agar (bei 37°C. 14 Tage gefault) + 0,1% HCl (sauer)	Platte a " b } 0
Angef. Gallen-Agar (bei 20° C. 7 Tage gefault) + 0,1% HCl (sauer)	Platte a " b } 12 285 im Mittel	Dasselbe + 0,2% HCl	Platte a " b } 0

Versuch 30.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg aërob b. 37°C	Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg aërob b. 37°C
Gewöhnliches Agar	Platte a	261 450	Angef. Gallen-Agar (bei 20° C. 7 Tage gefault) + 0,1% HCl (sauer)	Platte a	85 050
	„ b	261 450		„ b	69 800
	„ c	233 100		„ c	63 000
	„ d	274 050		„ d	44 100
	im Mittel	257 512		im Mittel	65 362
Gewöhnliches Agar + 0,1% HCl (sauer)	Platte a	201 600	Angef. Reis-Agar (bei 37° C. 7 Tage lang gefault)	Platte a	280 350
	„ b	163 800		„ b	349 650
	„ c	226 800		„ c	270 900
	„ d	228 850		„ d	207 900
	„ e	289 800		„ e	222 550
	im Mittel	222 130		„ f	315 000
				im Mittel	274 392
Angef. Erbsen-Agar (bei 37° C. 7 Tage gefault)	Platte a	233 100	Dasselbe + 0,1% HCl (sauer)	Platte a	0
	„ b	223 650		„ b	
	„ c	185 850		„ c	
	„ d	179 550		„ d	
	„ e	239 500		„ d	
	im Mittel	212 330			

Versuch 31.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg aërob bei 37° C. anaërob b. 37° C.	
Gewöhnliches Agar		223 800	3 981 600
Darmschleimhaut-Agar	Platte a	105 840	1 479 240
	„ b	118 800	1 249 920
	„ c	118 440	keine Platte gegoss.
	im Mittel	114 373	1 364 580
Pankreas-Agar (schwach alkalisch)	Platte a	103 320	10 206 000
	„ b	115 920	3 774 960
	„ c	108 260	4 490 640
	„ d	100 800	11 070 360
	im Mittel	107 075	7 385 490
Dasselbe + 0,00002% HCl (neutral)	Platte a	70 560	75 900
	„ b	58 080	82 960
	„ c	100 800	111 320
	„ d	keine Platte gegoss.	118 850
	im Mittel	76 480	96 007
Dasselbe + 0,00004% HCl (neutral) .		216 240	118 916

Fortsetzung zu Versuch 31.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
		aërob bei 37° C.	anaërob b. 37° C.
Schwach saures Pankreas-Agar	Platte a	78 120	4 103 000
	„ b	keine Platte gegoss.	2 958 480
	im Mittel	78 120	3 530 740
Schwach alkalisches Pankreas-Agar	Platte a	105 840	118 440
	„ b	75 600	95 760
	im Mittel	90 720	107 100
Angef. Pankreas-Agar (bei 20° C. 8 Tage gefault)	Platte a	0	0
	„ b		
	„ c		
Dasselbe (bei 20° C. 24 Tage gefault)	Platte a	0	0
	„ b		
	„ c		

Versuch 32.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
		aërob bei 37° C.	anaërob b. 37° C.
Glycerin-Agar		40 180	1 974 560
Schwach alkalisches Pankreas-Agar	Platte a	22 960	4 500 160
	„ b	22 960	1 613 740
	„ c	28 700	843 780
	„ d	51 660	863 000
	im Mittel	31 570	1 955 420
Dasselbe + 0,2% Soda	Platte a	5 740	10 480
	„ b	5 740	10 480
	„ c	5 740	40 180
	„ d	17 220	22 960
	im Mittel	8 585	21 025
Dasselbe + 0,5% Soda	Platte a	0	5 740
	„ b		5 740
	„ c		5 740
	„ d		10 480
	„ e		5 740
	im Mittel		6 688
Dasselbe + 0,8% Soda	Platte a	0	0
	„ b		
	„ c		
	„ d		
	„ e		

234 Untersuchungen über die Mikroorganismen des menschlichen Kotes.

Fortsetzung zu Versuch 32.

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
	aërob bei 37° C.	anaërob b. 37° C.
Dasselbe + 1% Soda { Platte a , b , c , d , e	0	0

Versuch 33.

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
	aërob bei 37° C.	anaërob b. 37° C.
Traubenzucker-Agar	keine Platte gegoss.	27 930
Traubenzuckeragar + 10% { Platte a , b im Mittel	119 070 114 660 116 865	58 800 42 630 50 715
Angef. Erbsen-Agar { Platte a (bei 37° C. 10 Tage gefault) , b im Mittel	196 980 196 980 196 980	139 650 198 450 169 050
+ 10% Galle		
Angef. Fleisch-Agar { Platte a (bei 37° C. 7 Tage gefault) , b im Mittel	126 060 204 620 165 340	0
+ 10% Galle		

Versuch 34.

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
	aërob bei 37° C.	anaërob b. 37° C.
Gewöhnliches Agar { Platte a , b im Mittel	27 840 34 280 31 560	72 030 keine Platte gegoss. 72 030
Traubenzucker-Agar + 5% { Platte a , b , c im Mittel	7 350 5 880 1 470 4 700	20 580 keine Platte gegossen 20 580
Galle		
Angef. Erbsen-Agar { Platte a (bei 37° C. 7 Tage gefault) , b im Mittel	7 350 2 940 5 140	61 740 54 390 58 065
+ 5% Galle		
Angef. Fleisch-Agar { Platte a (bei 37° C. 7 Tage gefault) , b im Mittel	2 940 keine Platte gegoss. 2 940	0
+ 5% Galle		

Versuch 35.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg
		aërob b. 37°C			aërob b. 37°C
Gewöhnliches Agar	Platte a	785 420	Dasselbe + 33% Galle	Platte a	874 770
	„ b	692 150		„ b	731 850
	im Mittel	713 785		„ c	928 200
Dasselbe + 2,5% Galle	im Mittel	717 570	Angef. Fleisch-Agar (bei 20° C. 9 Tage gefault) + 2,5% Galle	im Mittel	844 940
	Platte a	510 510		Platte a	760 410
	„ b	922 480		„ b	656 880
	„ c	428 400		im Mittel	708 645
Dasselbe + 5% Galle	im Mittel	644 740	Dasselbe + 5% Galle	Platte a	599 760
	Platte a	774 690		„ b	508 370
	„ b	649 740		im Mittel	551 565
	„ c	656 880		Dasselbe + 20% Galle	831 810
Dasselbe + 20% Galle	im Mittel	693 774	Angef. Erbsen-Agar (b. 37° C. 7 Tg. gefault) + 2,5% Galle	Dasselbe + 5% Galle	592 620
	Platte a	846 090			
	„ b	610 470			
	„ c	810 890			
	„ d	874 650	Dasselbe + 5% Galle		806 820
	im Mittel	785 400			

Versuch 36.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro 1 mg	
		aërob bei 37° C.	anaërob b. 37° C.
Gewöhnliches Agar		803 400	1 565 200
Glycerin-Agar		1 177 800	947 700
Pankreas-Agar	Platte a	837 200	1 189 500
	„ b	918 900	1 084 200
	„ c	1 083 500	1 684 800
	„ d	965 900	keine Platte gegoss.
	im Mittel	937 625	1 319 500
Galle-Agar	Platte a	1 175 200	638 300
	„ b	1 029 600	keine Platte gegoss.
	im Mittel	1 102 400	638 300
Angef. Fleisch-Agar (bei 20° C. 7 Tage gefault)	Platte a	742 800	486 200
	„ b	711 100	596 700
	im Mittel	726 700	541 450

Fortsetzung zu Versuch 36.

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro 1 mg	
		aërob bei 37° C.	anaërob b. 37° C.
Angef. Reis-Agar (bei 37° C. 7 Tage gefault)		Platte verunglückt	4 382 300
Angef. Erbsen-Agar (bei 37° C. 7 Tage lang gefault)	Platte a	1 411 800	1 102 400
	„ b	1 326 000	keine Platte gegoss.
	im Mittel	1 236 890	1 102 400
Gewöhnliche Gelatine (bei 20° C.)	Platte a	1 222 000	keine Platte gegossen
	„ b	1 216 800	
	im Mittel	1 077 266	

Wie die Tabellen zeigen, ergaben sich bei der quantitativen bakteriologischen Untersuchung der Fäces erhebliche Unterschiede je nach der Art der gewählten Züchtungsbedingungen. Ausserdem verhielten sich aber auch die verschiedenen Kotproben überaus ungleich. Die nachstehende Tabelle möge einen Überblick darüber geben, wie groß die Kolonienzahl im Mittel, im Minimum und im Maximum in den untersuchten Kotproben bei Benutzung der günstigsten Nährböden gewesen ist.

(Siehe Übersichtstabelle auf S. 238 u. 239.)

Die größte Keimzahl, welche ich bei meinen Untersuchungen überhaupt in 1 mg Fäces gefunden habe, betrug etwa 18 Millionen. Diese Zahl erscheint immerhin gering, wenn man berücksichtigt, daß in gefärbten Ausstrich-Präparaten die Fäces oft nur aus Bakterien zu bestehen scheinen. Im Vergleich habe ich unter Benutzung verschiedener Nährböden die Keimzahl in einem Milligramm frischer, auf Schrägagar gewachsener Kultur von *Bacterium coli* ermittelt. Wie die folgende Tabelle (S. 240) zeigt, haben sich dabei sehr viel höhere Zahlen ergeben als für die Fäces.

(Siehe Tabelle auf S. 240.)

Wachstum unter Wasserstoff lieferte in der Regel viel mehr Kolonien als Wachstum bei Luftzutritt; ausnahmsweise, so in den Versuchen 1, 5, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 25 und 33, war der Unterschied in der Zahl der Kolonien aber auch nur ein geringer.

Unter CO_2 entwickelten die Kolonien sich weniger zahlreich als unter Wasserstoff. Wir fanden aber auch da Ausnahmen (bei Erbsen — angefaulten Erbsen — und Harn-Agar; Versuch 20, 22 und 25). Bemerkenswerterweise blieben die unter CO_2 zur Entwicklung gekommenen Kolonien stets ganz auffallend klein.

Bei Züchtung unter Fäulnisgasen fand ich etwas mehr Kolonien als unter CO_2 .

Die Temperatur, bei der die Platten gehalten wurden, übte auf die Zahl der aus den Fäces sich entwickelnden Kolonien unverkennbar einen Einfluß aus. Im allgemeinen wirkte die Brüttemperatur günstiger als Zimmertemperatur (vgl. Versuche 13, 17, 19, 20, 21, 23 und 24); doch kamen vereinzelt auch Ausnahmen von dieser Regel vor (vgl. Versuche 14, 15, 16 und 23.)

Im Vergleich mit dem gewöhnlichen Nähr-Agar sind nach meinen Erfahrungen im allgemeinen Glycerin-Agar, Traubenzucker-Agar, Pankreas-Agar, Darmschleimhaut-Agar und Milz-Agar fast gleich gute Nährsubstrate für die Bakterien der Fäces (vgl. Versuche 1, 6, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 24 und 26).

Die gewöhnliche Nährgelatine und die Traubenzuckergelatine verhielten sich annähernd wie das gewöhnliche Nähr-Agar.

Auf Bierwürze-Agar wuchsen die Fäcesbakterien weniger gut als auf gewöhnlichem Agar (vgl. Versuche 15, 17, 18, 20, 21 und 22).

Auf Erbsen- und Reis-Agar wuchsen sie etwa ebenso gut wie auf gewöhnlichem Agar (vgl. Versuche 10, 18, 20 und 22), dagegen auf Agar, das mit vorher angefaulten Erbsen- und Reis-Infusen bereitet war, etwas besser als auf gewöhnlichem Agar (vgl. Versuche 6, 8, 12, 14, 15, 16, 17 und 22).

Auf Fäces-Agar entwickelten sich in der Regel die Kolonien minder zahlreich als auf gewöhnlichem Agar (vgl. Versuche 19, 23 und 26), nur im Versuch 24 fand ich etwas mehr Kolonien als auf gewöhnlichem Agar.

Übersichts-

Nährböden		Bei Zimmertemperatur (18—20° C.)					
		Anzahl der Platten	aërob	Anzahl der Platten	anaërob	Anzahl der Platten	unter Fäulnisgas
Gewöhnlich. Agar	Mittel		652 998		893 071		
	Minimum	19	38 268	5	27 333	1	111 930
	Maximum		3 869 190		2 844 020		
Glycerin- Agar	Mittel		587 082		815 160		
	Minimum	16	101 270	2	804 830	1	90 610
	Maximum		3 273 910		825 490		
Leber-Agar	Mittel		164 976				
	Minimum	5	92 640	1	199 650	—	—
	Maximum		306 230				
Darm- schleimhaut- Agar	Mittel		106 600				74 640
	Minimum	2	101 270	1	79 290	2	53 300
	Maximum		111 930				95 940
Milz-Agar	Mittel						
	Minimum	—	—	—	—	—	—
	Maximum						
Galle-Agar	Mittel						
	Minimum	1	13 310	1	93 170	—	—
	Maximum						
Hirn-Agar	Mittel						
	Minimum	—	—	—	—	—	—
	Maximum						
Pankreas- Agar	Mittel		2 860 545				
	Minimum	2	2 447 180	1	2 844 020	—	—
	Maximum		3 273 910				
Fäces-Agar	Mittel		419 307		478 296		80 610
	Minimum	7	129 240	5	235 950	2	81 980
	Maximum		826 150		666 250		129 240
Reis-Agar	Mittel		357 125				
	Minimum	2	199 650	—	—	—	—
	Maximum		314 600				
Angefaultes Reis-Agar	Mittel		1 962 552				
	Minimum	4	385 957	1	3 420 070	—	—
	Maximum		3 736 910				

Tabelle.

Bei 37° C.							
Anzahl der Platten	aërob	Anzahl der Platten	anaërob	Anzahl der Platten	unter CO ₂	Anzahl der Platten	unter Fäulnisgas
	775 524		2 330 440		134 369		294 020
64	10 290	30	26 250	7	26 620	11	13 310
	7 460 750		16 217 920		262 080		676 910
	701 699		1 788 612		190 947		310 357
29	14 333	17	85 998	6	146 410	7	121 000
	1 177 800		9 128 300		238 680		575 640
	1 121 937		4 928 561		1 223 163		
9	42 640	12	186 340	7	399 300	—	—
	2 223 430		18 265 500		2 036 060		
	1 033 842		4 321 172				
12	53 300	10	143 910	1	37 310	—	—
	2 430 890		11 414 400				
	988 212		3 051 548		125 505		
6	42 640	5	154 570	2	106 600	—	—
	1 772 430		5 930 240		146 410		
	635 406		413 479				
12	8 190	5	106 480	1	186 340	1	635 040
	1 175 200		638 300				
	1 658 798		2 309 968				
6	74 620	6	212 960	1	111 930	—	—
	2 516 580		4 329 600				
	779 651		2 824 277		298 413		
29	63 960	26	191 880	3	165 230	—	—
	3 075 510		11 070 360		352 800		
	451 656		3 568 195				311 381
9	106 600	13	157 300	—	—	11	157 300
	1 151 280		13 458 250				527 670
	191 467		222 675		201 310		268 307
3	181 500	4	169 400	5	153 760	6	121 000
	205 700		313 560		302 500		541 440
	518 285		2 843 365				433 467
29	22 050	12	186 329	1	242 000	5	242 000
	3 703 840		4 382 300				635 040

Nährböden		Anzahl der bei 37° C. unter Luftzutritt aus ca. 1 mg Bakt. coll- Kultur gewachsenen Kolonien
Gewöhnliches Agar . . .		1 017 720 000
Darmschleimhaut- Agar	Platte a	843 580 000
	„ b	844 160 000
Leber-Agar	Platte a	851 400 000
	„ b	950 400 000
Hirn-Agar	Platte a	962 280 000
	„ b	942 480 000
Fäces-Agar . . .		808 860 000
Pankreas-Agar	Platte a	696 960 000
	„ b	724 680 000

Galle hatte auf das Wachstum der Fäcesbakterien im allgemeinen keinen fördernden Einfluss (vgl. Versuche 11, 12, 15, und 25). Wo, wie im Versuch 17 und 36, die Kolonien auf Galle-Agar etwas zahlreicher waren als auf gewöhnlichem Agar, blieben die Kolonien unter dem Einflusse der Galle immer sehr klein. Wenn man aber einem ungünstigen Nährboden, z. B. angefaultem Fleisch-Agarnährboden, etwas Galle zusetzte, so entwickelten sich viel mehr Kolonien als ohne Zusatz von Galle.

Hirn-Agar erwies sich meistens als günstiger Nährboden (vgl. Versuche 9, 10, 25 und 26).

Als beste Nährböden für Fäcesbakterien erwiesen sich Leber-Agar und der mit Leber bereitete zusammengesetzte Nährboden Nr. 9.

Harn-Agar war für Fäcesbakterien ungünstig; die Zahl der Kolonien war auf demselben verhältnismäßig wenig zahlreich (vgl. Versuch 20 und 21).

Angefaultes Fleisch-Agar erwies sich als ein ungünstiger Nährboden, ja wir haben auf demselben manchmal überhaupt kein Wachstum gefunden (vgl. Versuche 4, 5, 6, 8, 12 und 13).

Auf angefaultem Galle-Agar betrug die Zahl der Kolonien nur ca. $\frac{1}{10}$ derjenigen auf gewöhnlichem Agar (vgl. Versuch 5).

Im Nachstehenden folgt eine Anzahl von Versuchen, welche ermitteln sollten, ob unter den entwicklungsfähigen Darmbakterien widerstandsfähige Dauerformen in erheblicherer Anzahl vorhanden seien. Wie die Tabellen ohne weiteres ersichtlich machen, scheint das im allgemeinen nicht der Fall zu sein.

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg			
	aerob bei 37° C.		anaerob bei 37° C.	
	Kontrolle (nicht erhitzt)	erhitzt	Kontrolle (nicht erhitzt)	erhitzt
Gewöhnliches Agar	520 506	84	682 050	397
Angef. Reis-Agar (b. } Platte a	—	271	—	448
37° C. 7 Tg. gefault: { b	—	281	—	426
Angef. Erbsen-Agar (b. 37° C.				
7 Tage gefault)	—	227	—	526
Angef. Fleisch-Agar (b. 20° C.				
9 Tage gefault)	—	54	—	15

242 Untersuchungen über die Mikroorganismen des menschlichen Kotes.

Versuch 39. (Kotprobe, 20 Minuten auf 79—81° C. erhitzt.)

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg			
	aërob bei 20° C.		anaërob bei 20° C.	
	Kontrolle (nicht erhitzt)	erhitzt	Kontrolle (nicht erhitzt)	erhitzt
Gewöhnliches Agar . . .	38 268	7	27 333	5
Gewöhnliche { Platte a	—	20	—	5
Gelatine { „ b	—	14	—	0
Reis-Agar { Platte a	—	0	—	0
{ „ b	—	0	—	0
Darmschleimhaut- { Platte a	—	11	—	2
Agar { „ b	—	0	—	2

Versuch 40. (Kotprobe, 10 Minuten auf 84—86° C. erhitzt.)

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg			
	aërob bei 37° C.		anaërob bei 37° C.	
	Kontrolle (nicht erhitzt)	erhitzt	Kontrolle (nicht erhitzt)	erhitzt
Gewöhnliches Agar { Platte a	1 817 700	448	2 090 281	} Platte verun- glückt
{ „ b	—	382	—	
{ „ c	—	314	—	
Angef. Fleisch-Agar (b. 20° C. 9 Tage gefault)	—	130	—	31
Angef. Reis-Agar (b. { Platte a	—	187	—	65
37° C. 7 Tg. gefault) { „ b	—	236	—	55
Angef. Erbsen-Agar { Platte a	—	293	—	435
(b. 37° C. 7 Tg. gefault) { „ b	—	407	—	736

Versuch 41. (Kotprobe, 10 Minuten auf 89—91° C. erhitzt.)

Nährböden	Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg .			
	aërob bei 37° C.		anaërob bei 37° C.	
	Kontrolle (nicht erhitzt)	erhitzt	Kontrolle (nicht erhitzt)	erhitzt
Gewöhnliches Agar	1 522 050	2 167	1 871 440	3 665
Angef. Fleisch-Agar (b. 20° C. 9 Tage gefault)	—	697	—	16
Angef. Erbsen-Agar { Platte a	—	2 177	—	1 288
(b. 37° C. 7 Tg. gefault) { „ b	—	2 227	—	2 936
Angef. Reis-Agar (bei 37° C. 7 Tage gefault)	—	2 005	—	1 620

Versuch 42. (Kotprobe, 10 Minuten auf 98° C. erhitzt.)

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
		aërob bei 37° C.	
		Kontrolle (nicht erhitzt)	erhitzt
Gewöhnliches Agar	Platte a	7 460 750	0
	„ b	—	0
Darmschleimhaut-Agar	Platte a	—	0
	„ b	—	0
Reis-Agar	Platte a	—	0
	„ b	—	0

Versuch 43. (Kotprobe, 10 Minuten auf 99,5° C. erhitzt.)

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
		aërob bei 37° C.	
		Kontrolle (nicht erhitzt)	erhitzt
Gewöhnliches Agar	Platte a	245 025	11
	„ b	—	7
Angef. Fleisch-Agar (bei 20° C. 9 Tage gefault)	Platte a	—	1
	„ b	—	0
	„ c	—	0
Angef. Reis-Agar (bei 37° C. 7 Tage lang gefault)	Platte a	—	4
	„ b	—	12
	„ c	—	5
Angef. Erbsen-Agar (bei 37° C. 7 Tage gefault)	Platte a	—	10
	„ b	—	10
	„ c	—	9

Versuch 44. (Kotprobe, 30 Minuten auf 99,5° C. erhitzt.)

Nährböden		Anzahl der Kolonien pro ca. 1 mg	
		aërob bei 37° C.	
		Kontrolle (nicht erhitzt)	erhitzt
Gewöhnliches Agar	Platte a	379 825	0
	„ b	—	0
Angef. Fleisch-Agar (bei 20° C. 9 Tage gefault)	Platte a	—	1
	„ b	—	0
Angef. Reis-Agar (bei 37° C. 7 Tage gefault)	Platte a	—	1
	„ b	—	0
Angef. Erbsen-Agar (bei 37° C. 7 Tage lang gefault)	Platte a	—	4
	„ b	—	4
	„ c	—	3

Es schien nicht ohne Interesse zu sein, auch das quantitative Verhalten der Bakterien in aufbewahrten Kotproben zu verfolgen. Zu diesem Zwecke wurde je eine Probe des frisch entleerten Kotes in sterile Doppelschalen gebracht, und ein Schalenpaar in Zimmertemperatur, das andere in Bruttemperatur bei 36° C. (ohne besonderen Schutz gegen Eintrocknen) aufbewahrt. Wie die Tabellen zeigen, findet in dem aufbewahrten Kot zunächst eine erhebliche Abnahme der Bakterienzahl statt und zwar schneller bei 37° C. als bei 20° C. Nachträglich tritt dann aber eventuell wieder eine erhebliche Zunahme ein, an der aber nur einzelne Bakterienarten sich beteiligen. Diese Zunahme tritt weniger hervor bei dem im Brutofen aufbewahrten und infolgedessen stärker eintrocknenden Kot.

Versuch 45.

Datum	Nährböden	Anzahl d. bei 37° C. gewachsenen Kolonien pro ca. 1 mg		
		bei 20° C. auf- bewahrte Kotprobe	bei 37° C. auf- bewahrte Kotprobe	
18. VII. (Frisch entleerter Kot)	Gewöhnliches Agar	Platte a	599 760	317 520
		„ b	388 080	} keine Platte gegossen
		„ c	282 240	
	Glycerin-Agar	Platte a	599 760	246 960
		„ b	529 200	176 400
		„ c	72 765	19 845
20. VII.	Glycerin-Agar	„ b	48 510	19 845
		„ c	24 255	19 845
		Platte a	24 255	0
21. VII.	Glycerin-Agar	„ b	72 765	0
		„ c	97 020	0
		Platte a	308 700	0
22. VII.	Glycerin-Agar	„ b	330 750	0
		Platte a	24 239 250	13 950
23. VII.	Glycerin-Agar	„ b	25 697 250	37 170
		Platte a	30 375 000	122 170
24. VII.	Gewöhnliches Agar	„ b	34 263 000	134 520
		Platte a	102 847 500	83 160
27. VII.	Glycerin-Agar	„ b	102 847 500	71 820
		Platte a	13 608 000	15 950
1. VIII.	Glycerin-Agar			

Versuch 46.

Datum	Nährböden		Anzahl d. bei 37° C. gewachsenen Kolonien pro ca. 1 mg	
			bei 20° C. auf- bewahrte Kotprobe	bei 37° C. auf- bewahrte Kotprobe
22. VII. (Frisch entleerter Kot)	Glycerin-Agar	{ Platte a	198 450	198 450
		{ „ b	keine Platte gegoss.	178 605
23. VII.	Glycerin-Agar	{ Platte a	404 999	139 645
		{ „ b	372 063	131 796
24. VII.	Gewöhnliches Agar	{ Platte a	297 675	118 400
		{ „ b	202 020	106 890
27. VII.	Glycerin-Agar	{ Platte a	65 100	2 100
		{ „ b	60 900	2 100
		{ „ c	keine Platte gegoss.	2 100
1. VIII.	Glycerin-Agar	{ Platte a	1 640 250	} keine Platte gegossen
		{ „ b	1 752 600	
3. VIII.	Glycerin-Agar	{ Platte a	15 695 000	} keine Platte gegossen
		{ „ b	19 642 500	

Versuch 47.

Datum	Nährböden		Anzahl d. bei 37° C. gewachsenen Kolonien pro ca. 1 mg	
			bei 20° C. auf- bewahrte Kotprobe	bei 37° C. auf- bewahrte Kotprobe
26. VII. (Frisch entleerter Kot)	Gewöhnliches Agar	{ Platte a	186 340	48 400
		{ „ b	146 410	12 100
		{ „ c	106 480	} keine Platte gegossen
		{ „ d	93 170	
27. VII.	Glycerin-Agar	{ Platte a	12 100	0
		{ „ b	12 100	0
1. VIII.	Gewöhnliches Agar	{ Platte a	15 035 625	0
		{ „ b	15 593 875	0

Versuch 48.

Datum	Nährböden		Anzahl d. bei 37° C. gewachsenen Kolonien pro ca. 1 mg	
			bei 20° C. auf- bewahrte Kotprobe	bei 37° C. auf- bewahrte Kotprobe
31. VIII. (Frisch entleerter Kot)	Gewöhnliches Agar	.	58 630	52 920
	Leber-Agar	{ Platte a	79 950	43 470
		{ „ b	42 640	keine Platte gegoss.

Fortsetzung zu Versuch 48.

Datum	Nährböden	Anzahl d. bei 37° C. gewachsenen Kolonien pro ca. 1 mg	
		bei 20° C. auf- bewahrte Kotprobe	bei 37° C. auf- bewahrte Kotprobe
1. IX.	Gewöhnliches Agar	31 500	keine Platte gegoss
	Leber-Agar { Platte a	31 500	111 300
		33 600	102 900
2. IX.	Gewöhnliches Agar	45 360	0
3. IX.	Leber-Agar { Platte a	67 200	5 085
		Platte verunglückt	3 990
	Leber-Agar { Platte a	55 660	3 960
4. IX.	Leber-Agar { Platte a	54 150	0
5. IX.	Gewöhnliches Agar { Platte a	16 445	605
		15 180	605
6. IX.	Gewöhnliches Agar { Platte a	185 460	906
		189 420	1 208
7. IX.	Glycerin-Agar { Platte a	1 002 540	5 050
		1 457 280	6 600
8. IX.	Gewöhnliches Agar { Platte a	5 762 020	450
		6 146 855	315
9. IX.	Glycerin-Agar { Platte a	17 538 758	286
		46 395 485	260

III. Die im menschlichen Kot gefundenen Arten von Mikroorganismen.

Escherich¹⁾ hat gefunden, daß, sobald kleinen Kindern die Milchnahrung entzogen und andere Kost verabreicht wurde, sich die Arten der Darmbakterien erheblich änderten: manche Arten verschwanden ganz und neue traten auf. Im Milch- und Mekoniumkote fand er 19 verschiedene Mikroorganismen.

Macfadyen, Nencki und Sieber²⁾ fanden im Dünndarm nach Erbsen- und Fleischkost sieben Arten von Mikroorganismen. Nothnagel³⁾ beschrieb als Bakterien des Darmes 25 Arten von Mikroorganismen.

1) Escherich, Die Darmbakterien des Säuglings etc., 1886.

2) Macfadyen, Nencki und Sieber, Archiv f. experimentelle Pathologie u. Pharmakologie, Bd. 28, S. 328.

3) Nothnagel, s. seine Pathologie und Therapie.

Bei der Untersuchung von 48 Kotproben (mittels 1319 Plattenkulturen) sind von mir folgende 44 Arten von Mikroorganismen gefunden und durch Untersuchung in Reinkultur identifiziert worden. Selbstverständlich kann ich nicht mit Sicherheit ausschließen, daß gelegentlich ein Luftkeim mir als aus dem Kot stammend imponiert hat, obwohl ich nach Möglichkeit derartige Luftverunreinigungen meiner Kulturen zu vermeiden gesucht habe.

1. *Bakterium coli commune* (regelmäßig); 2. ein Milch nicht coagulierender *Colonbacillus* (in 1 Probe); 3. ein dem *Bacillus coli* ähnlicher, aber nicht pathogener, weder Gas noch Indol bildender *Bacillus* (in 1 Probe); 4. *Bacillus subtilis* (häufig); 5. *Bacillus mesentericus vulgatus* (fast regelmäßig); 6. *Bacillus mesentericus fuscus* (in 3 Proben); 7. *Bacillus mesentericus ruber* (in 5 Proben); 8. *Bacillus mycoides* (in 1 Probe); 9. *Bacillus mycoides roseus?* (in 4 Proben); 10. *Bacillus aërophilus* (in 21 Proben); 11. *Bacillus implexus* (in 3 Proben); 12. *Bacillus ruber berolinensis*¹⁾ (in 1 Probe); 13. *Bakterium latericium* (in 1 Probe); 14. *Bakterium helvolum* (in 4 Proben); 15. *Bacillus bruneus* Adametz und Wichmann²⁾ (in 1 Probe); 16. *Bakterium bruneum* Schröder³⁾ (in 2 Proben); 17. *Bacillus proteus vulgaris* (in 2 Proben); 18. *Bacillus proteus Zopfii* (in 1 Probe); 19. *Bakterium limbatum acidi lactici* (in 1 Probe); 20. *Bacillus aquatilis sulcatus* IV. (in 23 Proben); 21. *Bacillus fluorescens liquefaciens* (in 8 Proben); 22. *Bacillus fluorescens non liquefaciens* (in 6 Proben); 23. *Bacillus devorans* Zimmermann⁴⁾ (in 1 Probe); 24. *Bacillus lacteus* (in 1 Probe); 25. *Bacillus tenuis citreus* (in 1 Probe); 26. *Mikrokokkus roseus* (in 1 Probe); 27. *Mikrokokkus luteus* (in 32 Proben); 28. *Mikrokokkus auran-*

1) *Bac. ruber berolinensis*, s. Fränkels Grundr. d. Bakterienkunde, IV. Aufl., S. 252.

2) *Bac. brunneus*, s. Eisenbergs Bakteriolog. Diagnostik, 1891, Nr. 115.

3) *Bakterium bruneum* Schröder ist nach Lehmann der Gramschen Färbung zugänglich, während es sich bei unseren Untersuchungen immer entfärbte.

4) *Bacillus devorans* hat nach Zimmermann sehr lebhaftes Eigenbewegung, während dieselbe meinem *Bacillus* fehlte. Er wuchs in Milch, ohne sie zu coagulieren, und in Traubenzucker-Bouillon ohne Gasbildung.

tiacus (in 25 Proben); 29. Mikrokokkus rosettaceus (in 1 Probe); 30. Mikrokokkus flavus liquefaciens (in 1 Probe); 31. Mikrokokkus concentricus (in 1 Probe); 32. Mikrokokkus coronatus (in 2 Proben); 33. Staphylokokkus pyogenes albus? (in 9 Proben); 34. Staphylokokkus pyogenes citreus? (in 5 Proben); 35. Staphylokokkus pyogenes aureus? (in 19 Proben); 36. Streptokokkus pyogenes Rosenbach? (in 13 Proben); 37. Sarcina aurantiaca Lindner (in 5 Proben); 38. Sarcina lutea (in 6 Proben); 39. Weiße Hefe (in 2 Proben); 40. Rosa Hefe (in 2 Proben); 41. Pathogene Kapselhefe (in 1 Probe); 42. Oidium lactis (in 4 Proben); 43. Penicillium glaucum (in 13 Proben); 44. Mucor mucedo (in 2 Proben).

Der dem Streptokokkus pyogenes durchaus ähnliche Kokkus Nr. 36 und der Bacillus aquatilis sulcatus IV Nr. 20 entwickelten in den aufbewahrten Kotproben nach 5—7 Tagen als letzte Bakterien, während die meisten anderen Bakterien schon zu Grunde gegangen waren. (Vergl. Versuch 45—48.)

Es würde zu weit führen, sämtliche bei der Untersuchung der im Kote gefundenen Bakterienarten von mir gemachten Befunde hier mitzuteilen; ich werde mich vielmehr auf die Besprechung der bezüglich einzelner Arten gemachten Beobachtungen beschränken.

Bakterium coli commune.

1. Morphologie. Das Bact. coli com. hat bekanntlich keine Neigung zur Bildung von langen Fäden, während das Gegenteil beim Typhusbacillus der Fall ist. Ich habe in 8 bis 14 Tagen alter neutralisierter oder nicht-neutralisierter Peptonbouillon sehr lange Fäden beim Bact. coli com. gesehen, welche meist aus 4 bis 10, zuweilen aus mehr als 30 Gliedern bestanden. In 10proz. Gelatine wurde dagegen niemals Fadenbildung von mir beobachtet. Ich fand in 8 und mehr Tage alten Bouillonkulturen ziemlich oft an echte Verzweigungen erinnernde Formen mit ziemlich lebhafter Eigenbewegung.

2. Eigenbewegung. Die von mir untersuchten Coli-Stämme hatten in der Regel in 16 bis 24 Stunden alten Kulturen sehr lebhaftes Eigenbewegungen wie Typhusbacillen, bei längerer Aufbewahrung der Kulturen aber nahm die Beweglichkeit mehr und mehr ab, bis sie schließlich ganz aufhörte. Die langen Fäden zeigen auch oft schwache Eigenbewegungen.

Ich habe über 200 auf Kotplatten gewachsene Kolonien von *Bact. coli* com. untersucht, die Bacillen aber nur ausnahmsweise ganz unbeweglich gefunden; nachdem diese scheinbar der Eigenbewegung entbehrenden Stämme drei- bis siebenmal auf andere neue Nährböden übertragen waren, haben auch sie lebhaftige Eigenbewegung gezeigt.

Je nach der Art des Nährbodens und der Temperatur ist die Beweglichkeit verschieden. In Bouillonkultur erhält sich die Eigenbewegung in der Regel viel länger (meist 20 Tage lang) als auf Agar und Gelatine. Bei 35 bis 38° C hörte die Eigenbewegung schon nach 2 bis 4 Tagen, bei 39 bis 41° C nach 24 bis 48 Stunden auf, während sie bei Zimmertemperatur unter sonst gleichen Verhältnissen noch nach 15 bis 20 Tagen nachweisbar war.

Terni¹⁾ fand, daß die Eigenbewegung des *Bact. coli* com. in schwach sauren Nährflüssigkeiten (z. B. in nicht neutralisierter Fleischbrühe) ganz fehlt; ich habe aber auch in saurer Fleischbrühe und in nicht neutralisierter Peptonbouillon ohne oder mit dem Zusatz von geringen Mengen der Salzsäure, Schwefelsäure, Salpetersäure oder Essigsäure nach 14 bis 20 Tagen, ja ausnahmsweise noch nach 42 Tagen, lebhaftige Eigenbewegung beobachtet.

3. Häutchenbildung auf der Oberfläche der Bouillon. Bei Brüttemperatur bildet *Bact. coli* com. weit schneller Häutchen als bei Zimmertemperatur, bei welcher dieselben erst nach 8 bis 14 Tagen entstehen.

4. Einfluß des Nährbodens. *Bact. coli* com. entwickelt sich am besten auf Leber-Agar, auf welchem die Kolonien bald einen Durchmesser von 8 mm erreichen, während unter sonst gleichen Umständen auf gewöhnlichem Nähr-Agar und Pankreas-Agar nur 7 mm, auf Hirn-Agar 5 mm, auf Darmschleimhaut-Agar und Fäces-Agar 3 bis 4 mm Durchmesser zeigen.

5. Milchgerinnung. Milch wird durch das *Bact. coli* com. bei 20° C. nach 4 bis 8 Tagen, bei 37° C. nach 18 bis 48 Stunden unter starker Säurebildung zur Gerinnung gebracht. Ich habe aber auch einen die Milch nicht coagulierenden, in allen anderen Eigenschaften aber mit dem *Bact. coli* com. übereinstimmenden Bacillus gefunden.

6. Indolbildung. Wie Lembke²⁾ beobachtet hat, ist die Indolbildung durch *Bact. coli* com. keine konstante und gleichmäßige. Die von mir gefundenen Resultate sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt.

Nährböden	Alter der bei 20° C. gehaltenen Kulturen	Anzahl d. Untersuchung.	Indolreaktion
Neutralisierte Peptonbouillon	1 Tag	41	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="font-size: 3em; margin-right: 10px;">{</div> <div> 12 mal negativ 7 mal unsicher 6 mal angedeutet 16 mal schwach </div> </div>

1) Terni, s. Parasitologie von Weichselbaum, 1898, S. 173.

2) Lembke, Beitrag zur Bakterienflora des Darmes. Archiv f. Hygiene, Bd. 26, S. 293.

Nährböden	Alter der bei 20° C. gehaltenen Kulturen	Anzahl d. Untersuchung.	Indolreaktion
Neutralisierte Peptonbouillon	2 Tage	20	1 mal negativ
			4 mal unsicher
			1 mal angedeutet
	4 Tage	25	10 mal schwach
			4 mal deutlich
			7 mal angedeutet
Nicht neutralisiertes Fleischwasser	42 Tage	13	11 mal schwach
			4 mal deutlich
			4 mal stark
Peptonbouillon mit wenig verschiedener Säure (Reaktion: deutlich sauer)	42 Tage	7	1 mal negativ
			3 mal deutlich
			9 mal stark
	42 Tage	30	7 mal negativ
			2 mal negativ
			2 mal angedeutet
			3 mal schwach
			10 mal deutlich
			13 mal stark

7. Gasbildung. Dieselbe war der Quantität nach ebenfalls in den einzelnen Versuchen sehr verschieden. In 1proz. Traubenzuckerbouillon war sie unter 35 Fällen in 20 Fällen eine starke, in 12 Fällen eine mittelstarke, in 3 Fällen nur eine überaus geringe.

In reinem Peptonwasser und reinem Kartoffeldekot habe ich keine Gasbildung beobachtet. In Zwiebeldekot ohne Zuckerzusatz fand ich üppige Gasbildung wie in Traubenzuckerbouillon.

Bacillus fluorescens liquefaciens und Bacillus pyocyaneus.

Auf den gebräuchlichen Nährböden vermag ich diese beiden Bakterienarten nicht zu unterscheiden. Nach Lehmann¹⁾ bestehen Unterschiede bei der Gramschen Färbung und in Milchkultur; ich kann ihm hierin aber nicht beistimmen, wie ich bereits im Archiv für Hygiene, Band 36, angegeben habe. Meine neueren Untersuchungen haben mich in meiner Ansicht nur bestärkt.

Bacillus pyocyaneus bildet manchmal dunklere Farbstoffe als Bacillus fluorescens liquefaciens. Auf Reisbrei, Reis-Agar, Reis-Gelatine und Erbsen-Agar produziert Bacillus pyocyaneus üppig Pigment, während Bacillus fluorescens liquefaciens, sowie Bacillus fluorescens non liquefaciens und Bacillus cyaneus nur Spuren oder gar keinen Farbstoff bilden. Überträgt man den Bacillus fluorescens liquefaciens etc. von Reismährböden zurück auf die gebräuchlichen Nährböden, so stellt sich die Pigmentbildung wieder ein.

1) Lehmann, s. sein Grundriss der Bakteriologie.

Auf manchen Nährböden bildet auch der *Bacillus pyocyaneus* trotz guten Wachstums keinen oder nur sehr spärlichen Farbstoff, so auf Harn-, angefaultem Milch- und angefaultem Pankreas-Agar, sowie in Harn. Wenn man ihn aber auf gewöhnliche Nährböden zurückbringt, dann bildet sich auch hier wieder das Pigment reichlich.

Bacillus mycoides roseus?

Mikroskopisches Aussehen: Ziemlich große Stäbchen mit abgerundeten Enden, oft zu langen Stäbchenkettten verbunden.

Sporen: Bildet ovale Sporen in der Mitte des Stäbchens.

Eigenbewegung: Sehr lebhaft bei den kurzen Formen.

Färbbarkeit: Nach Gram färbbar.

Ansprüche an Nährböden und Temperatur: Gedeiht auf den verschiedensten Nährböden bei Zimmertemperatur. Das Wachstum erfolgt sehr rasch. Bei 37° C. wächst er viel schneller als bei Zimmertemperatur.

Gelatineplatte, Gelatinestich, Agarplatte, Agarstich, Agarstrich und Bouillonkultur: Wie bei dem *Bacillus anthracis*. Auf Agarstrichkultur tritt Bildung von rotem Farbstoff ganz selten ein.

Milch: Bei 37° C. nach 4 bis 6 Tagen peptonisiert. Nach 1½ Monaten tritt eisenrostartige Verfärbung ein.

Kartoffelkultur: Schmutzigweißer bis grauweißer Belag mit wellig ausgebuchtetem Rand, etwas erhaben, bei 37° C. trocken, matt, niemals glänzend, bei 20° C. saftigglänzend (was aber später verschwindet), ziemlich ausgebreitet; der Belag verfärbt sich bald rosa, bei längerem Stehen sieht er wie mit Mehl bestäubt aus.

In Bouillon wird in 3—4 Tagen kein Indol, in Zuckerbouillon kein Gas gebildet.

Pathogenität: Für Mäuse und Meerschweinchen nicht pathogen.

Nach Scholl¹⁾ bildet *Bacillus mycoides roseus* auf Agar und Gelatine-nährböden roten Farbstoff und ist unbeweglich, während mein *Bacillus* lebhaft Eigenbewegung hat und nur auf Kartoffeln oder ganz selten auf Agar roten Farbstoff bildet.

Er steht zwischen dem *Bacillus mesentericus ruber* und *Bacillus mycoides roseus* Scholl.

Bacillus lacteus.

Mikroskopisches Aussehen: Kurzes Stäbchen mit *Bact. coli commune*, manchmal zu zwei oder vier Gliedern verbunden.

Sporen: Nicht nachweisbar.

Eigenbewegung: Fehlt.

Färbbarkeit: Nach Gram nicht gut oder gar nicht färbbar.

Ansprüche an Temperatur und Nährboden: Gedeiht auf den verschiedensten Nährböden bei 20° und 37° C.

Gelatineplatte: Nach einem Tag weiße kleine Kolonien, die bei schwacher Vergrößerung gelblich, rundlich und grobgekörrnt erscheinen. Verflüssigt die Gelatine allmählich.

1) Scholl, Fortschritte der Medizin 1889, S. 46.

Gelatinestich: Anfangs ähnlich demjenigen des *Bact. coli commune*. Nach 4 Tagen verfärbt die Auflagerung sich gelblich bis citronengelb. Nach 10 bis 14 Tagen verflüssigt die Gelatine sich langsam tellerförmig mit citronengelbem Bodensatz und hellgelber Decke und klarem Inhalt der Verflüssigungszone.

Agarplatte: Nach 2 Tagen bei Zimmertemperatur weißliche, kleine tropfenartige Kolonien von 0,4 bis 0,8 mm Durchmesser, später milchweisse tropfenartige Kolonien, die bei schwacher Vergrößerung rundlich, gelb bis dunkelgelb erscheinen, in der Mitte ein ziemlich großes Körnchen, nach außen hellgelbe mittelgroße Körnchen und einen hellgelben Rand zeigen. Die tiefliegenden Kolonien erscheinen nur als kleine Pünktchen, bei schwacher Vergrößerung als gelbliche Kolonien mit verschiedenen Formen.

Agarstrich: Nach 2 Tagen milchweisser, bald ziemlich dichter, bald dünner matt glänzender Belag mit unregelmäßigem Rand. Kondenswasser ist klar mit weißem Bodensatz.

Blutserumstrich: Dünner, weißer, nicht glänzender Belag. Blutserum verflüssigt sich nicht. Kondenswasser ist klar mit weißem Bodensatz.

Bouillon: Bei Zimmertemperatur starke Trübung nach einem Tag mit weißlichem Bodensatz.

Milch: Bei 37° C nach 2 Tagen fest coaguliert, auch nach einem Monat nicht verflüssigt. Bei Zimmertemperatur coaguliert die Milch erst nach Ablauf von mehreren Tagen.

Kartoffeln: Milchweisser, etwas saftiger, nicht glänzender, gewöhnlich auf den Strich beschränkter, etwas erhabener Belag.

In Bouillon wird kein Indol, in Zucker-Agar kein Gas gebildet.

Pathogenität: Für Mäuse und Meerschweinchen nicht pathogen.

Bacillus tenuis citreus.

Mikroskopisches Aussehen: Dem Tuberkelbacillus ähnliches, ziemlich langes, feines Stäbchen, meist einzeln, selten zu zweien verbunden.

Sporen: Nicht nachweisbar.

Eigenbewegung: Fehlt.

Färbbarkeit: Nach Gram färbbar.

Ansprüche an Nährboden und Temperatur: Wächst auf den verschiedensten Nährböden bei 20° C. und 37° C. ziemlich langsam.

Gelatineplatte: Nach 3 Tagen gelbliche weiße Pünktchen; nach 5 bis 6 Tagen verflüssigt die Gelatine sich etwas; die rundlichen Kolonien werden höchstens 1,5 mm im Durchmesser groß.

Bei schwacher Vergrößerung erscheinen die Kolonien nach 3 Tagen rundlich, gelb mit großen Körnchen und zackigem Rand. Nach 5 bis 6 Tagen rund, goldgelb und zeigen in der Mitte ein goldgelbliches maulbeerförmiges großes Körnchen. Die übrigen Körnchen werden nach dem Rand zu kleiner.

Gelatinestich: Anfangs gelblichweiß, fadenartig. Die Auflagerung ist citronengelb, saftig glänzend. Nach 3 bis 4 Tagen verflüssigt die Gelatine sich allmählich tellerförmig mit gelbem Bodensatz und hellgelber Decke. Inhalt der Verflüssigungszone ist feinkörnig getrübt.

Agarplatte: Bei Zimmertemperatur nach 2 Tagen dünne, runde, graulichweiße Kolonien von 1 mm Durchmesser; bei schwacher Vergrößerung goldgelbe, runde, eiförmige oder linsenförmige Kolonien mit scharfem Rande.

Agarstrich: Nach 1 Tage bei Zimmertemperatur dünne, kleine, grauweiße Tröpfchen, nach 7 Tagen dünner, gelblichweißer, saftigglänzender, auf die Impfstelle beschränkt bleibender Belag. Das Kondenswasser ist klar mit gelbem Bodensatz.

Blutserumstrich: Nach 4 Tagen schwefelig citronengelber, saftiger, glänzender Belag. Das Blutserum verflüssigt sich nicht. Das Kondenswasser ist klar mit gelblichem Bodensatz.

Milch: Ziemlich langsam coaguliert, nach 2 Monaten noch fest. Saure Reaktion.

Bouillon: Nach 2 Tagen schwach getrübt mit gelblichweißem Bodensatz, ohne Häutchen. In Gärungskölbchen trübt sich nur der offene Schenkel, der geschlossene Schenkel bleibt klar.

Kartoffel: Nach 1 bis 2 Tagen üppige grünlichgelbe, saftige, etwas dünne Auflagerung. Nach 10 bis 15 Tagen verfärbt die Kartoffel sich bräunlich.

In Bouillon wird kein Indol, in Traubenzucker-Agar kein Gas gebildet.

Pathogenität: Für Meerschweinchen und Mäuse nicht pathogen.

Ein dem Bakterium coli commune ähnlicher Bacillus.

Mikroskopisches Aussehen: Einzelne kurze Stäbchen mit abgerundeten Enden (wie *Bact. coli com.*). Im Kondenswasser und in Bouillon bilden sie lange Ketten, aus Kugeln oder ovalen Bacillen bestehend, ähnlich dem *Pestbacillus*.

Eigenbewegung und Färbbarkeit: Keine Eigenbewegung, nach Gram nicht färbbar.

Ansprüche an Temperatur und Nährboden: Wächst rasch und üppig bei 20° und 37° C. auf allen Nährböden, jedoch bei Zimmertemperatur etwas besser als bei 37° C.

Gelatineplatte, Gelatinestich, Agarstrich und Bouillonkultur: Wie *Bact. coli com.*

Milch: Nicht coaguliert, Reaktion mäßig sauer.

Kartoffel: Anfangs undeutlich, später dünne, graulichweiße, saftige Auflagerung.

Bildet in Bouillon weder Indol noch H_2S , in Traubenzuckerbouillon kein Gas.

Pathogenität: Für Meerschweinchen nicht pathogen.

Pathogene Kapselhefe.

Mikroskopisches Aussehen: Ziemlich große elliptische Zellen von sehr wechselnder Dimension. Während die jüngeren kleineren Formen sich intensiv färben und scharfe Konturen zeigen, finden sich auch größere, im Degenerationszustand befindliche Exemplare, welche die Färbung nur schlecht annehmen und einen großen hellen, ungefärbten Hof erkennen lassen.

Eigenbewegung: Fehlt stets.

Färbbarkeit: Mit Anilinfarbstoff und nach Gram.

Ansprüche an Temperatur und Nährboden: Wächst ziemlich langsam, am besten bei Zimmertemperatur auf Agar und Kartoffeln.

Gelatineplatte: Nach 5 Tagen 0,5 mm große, weiße, tropfenförmige, saftig glänzende Kolonien. Bei schwacher Vergrößerung erscheinen sie rund und scharfkantig mit gelblichen großen Körnchen, später schwärzlich.

Gelatinestich: Nach 2 Tagen auf der Oberfläche und im Stichkanal weißliche, sehr kleine Kolonien; nach 10 Tagen tritt im Stichkanal Verflüssigung mit schneller Verdunstung der verflüssigten Gelatine ein. Trichterinhalt getrübt mit graulichweißem Bodensatz.

Agarplatte: Nach 4 Tagen bei 20° C. 1 bis 2,5 mm große, weiße, runde, dicke, saftige, tropfenförmige Kolonien. Bei schwacher Vergrößerung erscheinen sie glattrandig, in der Mitte schwärzlich mit feiner Strichelung, peripher durchscheinend. Im Centrum der Kolonien ist ein ganz schwarzer undurchsichtiger Klumpen. Die tiefliegenden Kolonien sind rundlich, eiförmig, spindelförmig, herzförmig, speerförmig, glattrandig und undurchsichtig.

Agarstrich: Anfangs unsichtbar, nach 3 Tagen (bei Zimmertemperatur) bemerkt man erst kleine graulichweiße Kolonien, später sehr dicken graulich-weißen, saftig glänzenden Belag mit glattem Rand. Das Kondenswasser klar mit weißlichem Bodensatz.

Bouillon: Trübt sich erst nach 7 Tagen (bei 20° C.) schwach, dann in den oberen Schichten stärker mit weißlichem Bodensatz; keine Häutchenbildung.

Traubenzuckerbouillon im Gärungskolben: Der geschlossene Schenkel bleibt immer klar, während der offene Schenkel stark getrübt ist. Keine Gasbildung.

Milch: Nicht coaguliert; Reaktion schwach sauer.

Kartoffel: Nach 3 Tagen (bei 20° C.) kleine weißliche, etwas dicke, trockene, glanzlose Auflagerung, welche allmählich in Form von Klümpchen sich verdickt. Nach 10 Tagen verfärbt sich die Kartoffel bräunlich; nach 15 Tagen sehr dicke, schmutziggraue, maulbeerförmige Auflagerung, die später geradezu schwarz wird. Sät man von dieser Kultur wieder aus, so entstehen wieder weiße Kolonien.

In Bouillon wird kein Indol, in Traubenzucker-Agar kein Gas gebildet.
Pathogenität:

Meerschweinchen I (380 g Körpergewicht) erhielt 0,4 ccm einer 16 Tage alten Bouillonkultur subcutan. 3 Tage nach Infektion stirbt das Tier.

Sektion: Alle Organe makroskopisch unverändert; in allen Organen aber die Hefe nachweisbar.

Meerschweinchen II (580 g Körpergewicht) erhielt subcutan 0,3 ccm einer Aufschwemmung von einer Öse Agarkultur (ca. 25 Tage alt bei Zimmertemperatur) in 10 ccm sterilisiertem Wasser. 11 Tage nach der Infektion stirbt das Tier.

Sektion: Leber dunkel, bläulichbraun, etwas vergrößert; sonst Organe anscheinend normal. Im Blut und allen Organen die Hefen nachweisbar.

Eine weiße Maus erhielt 0,1 ccm einer ca. 10 Tage alten Bouillonkultur subcutan. 20 Tage nach der Infektion ziemlich schwer krank, aber mit der Zeit wieder gesundend.

Die Hauptergebnisse meiner Untersuchungen können folgendermaßen zusammengefaßt werden:

1. Als günstigster fester Nährboden für die Bakterien der Fäces hat sich im allgemeinen ein mit Leberabkochung bereitetes Nähragar erwiesen.
2. Bei Züchtung unter Wasserstoff wachsen in der Regel erheblich mehr Bakterienkolonien aus den Fäces als bei Züchtung unter Luftzutritt.
3. Züchtung bei Brüttemperatur läßt in der Regel erheblich mehr Bakterienkolonien zur Entwicklung kommen als Züchtung bei Zimmertemperatur.
4. Neutrale oder schwach saure Reaktion des Nährbodens scheint dem Wachstum der Fäcesbakterien im allgemeinen günstiger zu sein als alkalische Reaktion.
5. Die Zahl der entwicklungsfähigen Mikroorganismen ist in verschiedenen Kotproben außerordentlich verschieden.
6. Die höchste Zahl der unter den günstigsten Bedingungen aus 1 mg Fäces gewachsenen Bakterienkolonien (ca. 18 Millionen) bleibt noch weit zurück hinter der Zahl der aus 1 mg einer Oberflächenkultur vom Bakterium coli commune gewachsenen Kolonien (ca. 700—1000 Millionen).
7. Die in den Fäces vorhandenen Bakterienarten kommen offenbar durchaus nicht alle in unseren Kulturen zur Entwicklung. Immerhin habe ich aus 48 Kotproben 44 Arten von Mikroorganismen isolieren können.
8. Widerstandsfähige Dauerformen von Mikroorganismen sind in den Fäces nur in verhältnismäßig sehr geringer Zahl vorhanden.
9. In aufbewahrten Kotproben findet im allgemeinen zunächst eine Abnahme der entwicklungsfähigen Bakterien, dann aber wieder eine auf wenige Arten beschränkte Zunahme statt.

Studien über „Schulkopfweh“.

Von

Professor Dr. **Axel Holst**,

Christiania.

Nachdem ich Ende 1898 als Arzt der Cathedralschule zu Christiania angestellt wurde, habe ich versucht, die Ursachen verschiedener krankhafter Zustände der Schüler festzustellen. Bevor ich einige der diesbezüglichen Ergebnisse bespreche, sei folgendes hervorgehoben:

Infolge der gewöhnlichen Auffassung wird die Gesundheit der Schüler durch den Schulgang in verschiedener Weise schädlich beeinflusst. Erstens muß die Schule durch ihre Anhäufung von Kindern dazu beitragen, eine Reihe von infektiösen Krankheiten zu verbreiten. Dafs dies der Fall ist, wird durch so viele Thatsachen bewiesen, dafs mir eine nähere Auseinandersetzung überflüssig vorkommt. Demnächst — und dies ist eben der Gegenstand der folgenden Darstellung —, demnächst wird die Gesundheit der Schüler, zufolge der gewöhnlichen Auffassung, durch die von der Schule geforderten Arbeiten geschädigt.

Dafs dies der Fall ist, ist bezüglich der Kurzsichtigkeit sicher erwiesen, und werde ich von dieser im folgenden absehen. Es gibt aber auch andere, wenig wünschenswerte Zustände, die bei den Schulkindern auffallend häufig zu beobachten sind. So kann es nicht in Abrede gestellt werden, dafs sie auffallend häufig anämisch sind; ausserdem leiden sie oft an Nervosität und an häufigen Kopfschmerzen, wie man bei ihnen auch sehr oft Nasen-

blutungen beobachtet; auch leiden sie oft an Verkrümmungen der Wirbelsäule mit einer kyphotischen oder scoliotischen Haltung derselben. Wenn diese Zustände mit dem, nach der Meinung vieler, zu langen Stillsitzen und einer, wie dies so oft behauptet wird, zu intensiven Hirnarbeit zusammentreffen, und wenn sie mit den fehlerhaften Körperstellungen, die das Kind, wie jedermann sehen kann, beim Lesen oder Schreiben so oft einnimmt, zusammenfallen, liegt es unbestreitbar nahe, dieses Zusammentreffen als den Ausschlag einer Kausalitätswirkung aufzufassen.

Diese Anschauung hat sich um so leichter eingebürgert, als sie bekanntlich seitens der Ärzte kräftig gestützt worden ist. Indem ich davon absehe, die gewaltige einschlägige Litteratur selbst annähernd zu resumieren, möchte ich folgendes aus den skandinavischen Diskussionen und Untersuchungen hervorheben.

Anno 1866 wurde in der medizinischen Gesellschaft zu Christiania die Überanstrengung der Schüler der höheren Schulen Norwegens während einer Reihe Sitzungen von verschiedenen Ärzten sehr stark hervorgehoben. Es wurde hervorgehoben, daß schon die damals existierende »Lateinschule-Ordnung« die Schüler überanstrengte; und wenn dem so sei, würde dies noch mehr bezüglich der eben zu der Zeit geplanten neuen »Mittelschule-Gymnasien-Ordnung« der Fall sein werden, indem dieselbe neben den alten auch einige neue Fächer einführte. Die Redner stützten sich teils auf eine Reihe — übrigens unvollständiger — Aufgaben über die Zeit, die durchschnittlich von den Schülern zur Hausarbeit verwendet wurde. Teils stützten sie sich auf ihre klinischen Beobachtungen von anämischen u. dergl. Schülern, deren Kränklichkeit sie durch überanstrengende Schularbeit veranlaßt glaubten.

Es geht aus der norwegischen Litteratur hervor, daß ähnliche Anschauungen damals auch von zahlreichen Pädagogen gehegt wurden. Später wurde auch eine entsprechende Auffassung in Dänemark und Schweden laut, und zwar im Anschluß an ganz besonders ausgedehnte und schwerwiegende Untersuchungen.

In Dänemark war es der hochangesehene Schulhygieniker Dr. Axel Hertel, der anfangs der 80er Jahre diese Untersuchungen in sehr großer Ausdehnung unternahm. Diese Untersuchungen wurden später in noch größerem Umfange von einer dänischen Schulkommission fortgesetzt.

In Schweden wurde das entsprechende Untersuchungsmaterial wenige Jahre später von einer Kommission zusammengestellt. Das eine Mitglied derselben war Axel Key, dessen Bearbeitung des Materiales auf dem internationalen medizinischen Kongresse zu Berlin 1890 ein bedeutendes Interesse erregte. Sowohl die dänischen wie die schwedischen Untersuchungen ergaben — neben anderen Resultaten, von denen ich hier absehe — in der Hauptsache:

1. dafs die durchschnittliche Arbeitszeit an den höheren Schulen und speciell die durchschnittliche Hausarbeit länger war als mit den Verordnungen der Hygiene vereinbar;
2. dafs die Zahl der an einer Reihe näher bezeichneten Krankheiten leidenden Schüler auffallend stark kurze Zeit nach dem Anfange des Schulganges zunahm. In diesen Krankheiten ist die Kurzsichtigkeit nicht mitgerechnet; dagegen umfassen sie Blutarmut, Nervosität, häufiges Kopfweh, häufiges Nasenbluten, Scoliose u. a.

Während z. B. zufolge Hertels Untersuchungen auf je 100 Schüler der untersten Klassen der Knabenschulen Kopenhagens ca. 18 Schüler kamen, die an der einen oder anderen der soeben genannten kränklichen Zuständen litten — eine Zahl, die in der nächsten Klasse unbedeutend (von 18,6 auf 18,3%) herabging — kamen in der dritten Klasse auf je 100 Schüler 34, die an der einen oder anderen dieser Krankheiten litten. Und was die Knabenschulen Schwedens betrifft, kamen auf je 100 Schüler der untersten Klasse ca. 17, in der zweiten aber ca. 36, die an Erkrankungen der hier besprochenen Art litten. Bezüglich dieser merkwürdigen Zunahme der Kränklichkeit unmittelbar nach dem Anfange des Schulganges sagt Hertel, dafs die Schule zufolge seiner Meinung nicht die einzige Ursache derselben ist, »dafs

sie aber unzweifelhaft diejenige Ursache ist, die die Hauptrolle spielt. Diese Anschauung hat zufolge der Auffassung vieler eine wesentliche Stütze in den Ergebnissen erhalten, die kurze Zeit nachher aus den vom dänischen Pastor Malling-Hansen vorgenommenen Wägungen von Schuljungen hervorgingen. Neben vielem anderem, welches die hier besprochenen Fragen nicht direkt berührt, und an welchem ich daher an dieser Stelle vorübergehen muß, fand nämlich dieser, daß das Gewicht der Schulkinder während der ersten Sommermonate, d. h. gegen den Schluß des Schuljahres, abnimmt, — ein Ergebnis, welches viele so gedeutet haben, daß das Schuljahr die Kinder nach und nach abfällig machte. Dagegen fand er, daß das Gewicht der Kinder während der Sommerferien zunimmt, — welches umgekehrt viele so gedeutet haben, daß es das Aufhören der Schularbeit ist, das das Gewicht zum Steigen bringt.

Indessen sind diesen Schlußfolgerungen gegenüber sehr ernste Einwände zu erheben. Um mit den Wägungen von Malling-Hansen anzufangen, ergibt eine genauere Untersuchung seiner Schriften, daß zufolge seiner eigenen Untersuchungen das Gewicht der Schüler in der That nicht so viel während der Ferien zunimmt, wie während der ersten Zeit nach denselben, d. h. nachdem die Knaben wieder mit der Schularbeit angefangen haben, ein Ergebnis, welches man unstreitbar nicht erwartet haben sollte, wenn die oben erwähnte Deutung ihre Richtigkeit hat. Es darf daher auch nicht überraschen, daß Malling-Hansen selbst die Ursachen dieser Schwankungen des Körpergewichtes an ganz anderer Stelle als im Schulgange sucht; er sucht sie dagegen in Faktoren, die die Sonnenwärme betreffen, und von denen ich hier absehen werde.

Was ferner die merkwürdige Zunahme der Kränklichkeit gleich nach dem Anfange des Schulganges betrifft, so stimmt dieselbe nicht mit dem Verhalten der Kurzsichtigkeit überein. Wenn man zugeben muß, daß diese Krankheit durch die Schularbeit hervorgerufen wird, kommt dies daher, daß ihre Häufigkeit regelmäßig von Klasse zu Klasse zunimmt, d. h. diese Zunahme entspricht eben der Zunahme der Schularbeit, während

dagegen die erwähnte Gesamtkränklichkeit an Anämie etc. plötzlich und sehr stark in den untersten Klassen, wo die Schüler eben am wenigsten zu thun haben, in die Höhe geht, um dagegen später verhältnismäßig wenig zuzunehmen, oder sogar in einigen Klassen etwas abzunehmen.

So verhielt sich die Häufigkeit der hier erwähnten Kränklichkeit in den von Hertel untersuchten Vorbereitungs- und Lateinschulen Kopenhagens in folgender Weise: Unter den Schülern der ersten bis sechsten Vorbereitungs-klasse fanden sich bezw. 18,6, 18,3, 34,0, 30,7, 33,6 und 33,5% Kranke, und die entsprechenden Zahlen der ersten bis sechsten Lateinklasse waren bezw. 32,8, 41,9, 31,8, 28,3, 38,2 und 26,4%.

Unter diesen Verhältnissen darf es nicht wundern, daß Axel Key die Hauptursache der erwähnten Zunahme des Kränklichkeitsprozents an einer ganz anderen Stelle sucht als in der Schule. Zuzufolge der Ergebnisse der von der schwedischen Schulkommission vorgenommenen Wägungen und Messungen von Schulkindern nimmt er dagegen an, daß die hauptsächlichste Ursache der Zunahme der Kränklichkeit darin zu suchen sei, daß die Schüler eben in dem Alter, das den untersten Vorbereitungsklassen entspricht, in eine schwächliche Entwicklungsperiode hineintreten, eine Periode, die schon an und für sich dazu geeignet ist, verschiedene krankhafte Zustände hervorzurufen.

Aus diesen Erwägungen erhellt, daß die besprochenen Untersuchungen trotz der vielen überaus interessanten Gesichtspunkte, die daraus hervorgegangen sind, und trotz der überaus umfassenden Arbeit, die in ihnen niedergelegt wurde, doch fortwährend die wichtigste Grundfrage ganz unberührt lassen, nämlich die Frage von der Ausdehnung, in welcher die Schularbeit die Gesundheit der Schüler schädigt.

Diese Frage ist meines Wissens auch in anderen Ländern nicht in überzeugender Weise beantwortet worden. Zwar hat die Schulkommission, die anfangs der 90er Jahre in Norwegen ernannt wurde, ebenfalls eine Massenuntersuchung vornehmen lassen, die u. a. etwas weniger wie 1000 Knaben verschiedener höherer Schulen des Landes umfaßte. Da diese Untersuchung

sich indessen u. a. darauf beschränkte, die Kränklichkeit weniger Klassen zu untersuchen (vierte bis sechste Mittel- und erste Gymnasialklasse, d. h. das Alter vom 12. bis 16. Jahre inkl.), können dieselben mit den oben besprochenen nicht verglichen werden, und es ist nicht recht klar, ob die Konklusion: daß die Kränklichkeit norwegischer Schulen sich günstiger stelle als diejenige schwedischer und dänischer, ganz unstreitbar ist.

Und auf der anderen Seite: Wenn es trotz dieser Konklusion von den untersuchenden Ärzten ausgesprochen wird, daß ganze 38% der vorgefundenen krankhaften Zustände der Schularbeit zuzuschreiben seien, ist hierzu einzuwenden, daß die Ärzte nichts über die Befunde angegeben haben, die sich als Stütze einer solchen Anschauung anführen lassen.

Wegen der Unsicherheit dieser verschiedenen Resultate und wegen der großen Bedeutung, die den Ursachen der Krankheiten der Schulkinder als Richtschnur der Wirksamkeit der Schulärzte beizumessen ist, habe ich mich dazu veranlaßt gesehen, die Frage des schädlichen Einflusses der Schularbeit auf die Gesundheit der Schüler zu erneuter Prüfung aufzunehmen. Um diese Frage zu beantworten, habe ich davon abgesehen, Massenuntersuchungen, wie die oben erwähnten, vorzunehmen, indem dieselben eben bezüglich dieser Frage so zweifelhafte Resultate ergaben. Dagegen habe ich meine Untersuchungen auf die Schüler meiner eigenen Schule, d. h. der Cathedralschule Christianias beschränkt. Von diesen habe ich diejenigen ausgelesen, die an den oben besprochenen Zuständen litten; um aber die Aufgabe noch mehr zu beschränken, und dadurch die Möglichkeit, zu einem Resultate zu gelangen, zu erleichtern, habe ich unter diesen kränklichen Schülern besonders diejenigen genauer untersucht, die an häufigen Kopfschmerzen litten.

Erstens gehört nämlich dieses Leiden zu den am leichtesten konstatierbaren Übeln, indem es sich wegen der Schmerzen so unmittelbar der Aufmerksamkeit der Schüler und ihrer Eltern aufdrängt, und zweitens gehört das häufige Kopfweh zu den Leiden, denen, wenn sie bei Schulkindern vorkommen, zum Teil ein beinahe unbeschränktes Bürgerrecht als »Schulkrankheiten«

zugeteilt wird, indem viele das häufige Auftreten des Kopfwehs bei Schulkindern als eine direkte Wirkung der Hirnhyperämie auffassen, die von der Schule mittels der Hirnarbeit oder mittels einer nach vorn gebeugten Stellung während des Lesens und Schreibens hervorgerufen sein sollte; oder man faßt das Kopfweh als eine direkte Wirkung einer der Schularbeit zuzuschreibenden Anämie auf. Um so näher lag es eben, die Ursachen dieses Leidens zu untersuchen, als es, wenn man von der Kurzsichtigkeit absieht, die ohne Vergleich häufigste »Schulkrankheit« repräsentiert; so fand Hertel, daß 19% der kränklichen Schüler der Vorbereitungsschulen und 25% derselben Schüler der Lateinschulen Kopenhagens an diesem Übel litten.

Häufiges Kopfweh

kam im Februar—März 1899, d. h. als die jetzt zu besprechenden Untersuchungen angefangen wurden, bei 55, d. h. ca. $12\frac{1}{2}\%$ der untersuchten 432 Schüler vor. Ich bemerke, daß ich alle Fälle mitgerechnet habe, wo das Kopfweh nicht seltener wie einmal alle 14 Tage eintrat. Die Fälle verteilen sich, wie folgt, auf die verschiedenen Klassen:

In der 2. ¹⁾ Vorbereitungskl.:	2 Fälle unter	29	unters. Schülern, d. h. bei ca.	7%
» 3.	3	25	»	12
» 4.	6	30	»	20
» 5.	11	56	»	20
» ganz. Vorber.-Schule	22	140	»	16
In der 1. Mittelschulklasse	4 Fälle unter	42	unters. Schülern, d. h. bei ca.	10%
» 2.	5	41	»	12
» 3.	11	47	»	23
» 6. ²⁾	7	49	»	14
» ganzen Mittelschule	27	179	»	15
In der 1. Gymnasialklasse	3 Fälle unter	41	unters. Schülern, d. h. bei ca.	7%
» 2.	1	46	»	2
» 3.	2	30	»	7
Im ganzen Gymnasium	6	117	»	5

1) Die Cathedralschule Christianias hatte im Schuljahre 1898/99 keine erste Vorbereitungsklasse; im folgenden Schuljahre wurde auch die zweite aufgehoben.

2) Als die Untersuchungen angingen, existierte noch bezüglich der vier obersten Klassen die »alte« Schulordnung mit sechs Mittelklassen (aber nur drei Vorbereitungsklassen); die sechste Mittelklasse der neuen Ordnung entspricht der vierten der alten. Siehe auch Anmerkung zur Tabelle B und C.

Bezüglich dieser Fälle ist erstens zu erwähnen, daß ihre Zahl bedeutend geringer ist als diejenige, die von der norwegischen Schulkommission im Dezember 1891 als häufiges Kopfweh der Cathedralschüler Christianias aufgeführt wurde. Zufolge des schulhygienischen Berichtes dieser Kommission fand man nämlich damals, daß ganze 27 % von 192 untersuchten Schülern der vierten bis sechsten Mittelklasse (d. h. im Alter von 12—15 Jahren) und ersten Gymnasialklasse (d. h. im Alter des 16. Jahres) der Cathedralschule an dem erwähnten Übel litten, während die entsprechende Zahl derselben Klassen sich zufolge der jetzigen Untersuchung allein auf ca. die Hälfte dieser Zahl, nämlich ca. 14,5 % bezog.

Dieser auffallende Unterschied stammt nicht daher, daß man 1891 dem Begriffe »häufiges Kopfweh« eine mehr umfassende Definition gegeben hat, als ich dies gethan habe. Außer den Schülern, deren Kopfweh wenigstens einmal alle 14 Tage auftrat, gab es nämlich zufolge meiner Untersuchungen in den erwähnten vier Klassen keine und in den übrigen Klassen nur sehr wenige Schüler, die hin und wieder an Kopfweh litten, und deren Kopfweh mit kürzeren Zwischenräumen, wie mehreren Monaten, eintrat.

Schon hieraus erhellt, daß der Zustand auf der Cathedralschule in der hier erwähnten Beziehung anfangs 1899 nicht gut war. Dies wird noch deutlicher hervorgehen, wenn wir die Fälle genauer untersuchen.

Indem ich bezüglich der Details auf die am Schlusse dieser Darstellung angeführten Krankengeschichten verweise, sei an dieser Stelle folgendes hervorgehoben:

Unter den beobachteten 55 Fällen waren zwölf ganz vorübergehender Natur (siehe A und B der Krankengeschichten); drei von ihnen waren sogar sehr zweifelhaft, indem die Eltern die Kinder nie über Kopfweh klagen gehört hatten; und was die übrigen neun Fälle betrifft, dauerten dieselben nur bis ein paar Monate, um später nicht zu recidivieren. In fünf dieser Fälle war das Leiden die Folge bestimmter organischer Krankheiten — wie Nephritis nach Scalatina, wie Influenza

und acute Bronchitis —, die der Schularbeit nicht zugeschrieben werden können. In den übrigen vier Fällen konnten zwar solche Krankheiten nicht nachgewiesen werden; dagegen repräsentierte das Kopfweh ein äußerst unbedeutendes Leiden, und wenn es auch in Bezug auf zwei dieser Schüler festzustehen schien, daß das Kopfweh zum Teil durch starke Feuerung des Schulofens hervorgerufen wurde, waren eben diese Schüler schwächliche Knaben von tuberkulöser Familie, weshalb die Feuerung als die eigentliche Ursache des Leidens nicht angesehen werden kann.

Zu diesen vorübergehenden Fällen kommen ferner fünf Fälle von längerer Dauer (C. a 1—5 der Krankengeschichten), von denen zwei von einer subchronischen Enteritis, einer von Hypermetropie hervorgerufen waren, während das Kopfweh in zwei Fällen nicht unwahrscheinlich einer chronischen Nephritis zuzuschreiben war (C. a 1 und 2 der Krankengeschichten). Ich erwähne an dieser Stelle, daß ich nach und nach den Harn von im ganzen 289 der Cathedralschüler untersucht habe; dies geschah immer, wenn die Schüler an Kopfweh litten oder sonst kränklich schienen. Im ganzen fand ich Eiweiß bei 23, d. h. ca. 8%¹⁾, welches im Verhältnis zu den Ergebnissen verschiedener anderer Untersuchungen ein relativ günstiger Prozentsatz ist. In der Vorbereitungsschule fand sich Eiweiß bei 3 von 100 = 3%, in der Mittelschule bei 13 von 132 = ca. 10% und im Gymnasium bei 7 von 57 = 12% der Schüler. Mit wenigen Ausnahmen hatten diese Schüler ein schwächliches Aussehen; wenn man von den zwei eben erwähnten Fällen und einem sehr schwächlichen Knaben ohne Kopfweh absieht, die alle auf Schrumpfnieren verdächtig sind, war die Albuminurie vorübergehend. Ich habe den Eindruck, daß dieselbe durchgehend kein ganz indifferentes Symptom war, doch nur insofern, als sie einen Schwächezustand anzeigte.

Wir haben also von den ursprünglichen 55 Fällen 17 ausgeschieden, deren eigentliche Ursache dem Schulgange nicht zugeschrieben werden kann. Was die übrigen 38 Fälle betrifft,

1) Die erwähnte Scharlachnephritis ist mitgerechnet.

waren dieselben alle von längerer Dauer. Bezüglich derselben ist folgendes auszuführen:

Erstens stößt man unter ihnen auf neun Fälle, in Betreff derer man mit einem gewissen Recht von einer »homologen Erblichkeit« reden kann, insofern als der Vater — zum Teil auch der Vater des letzteren — oder die Mutter — zum Teil auch die Geschwister der Mutter oder ihr Vater — wie auch meistens eine größere oder geringere Zahl der Geschwister des betreffenden Schülers an einem andauernden Kopfweh litten oder gelitten hatten (C. b 1—9 der Krankengeschichten). Zu diesen meistens ausgesprochen schwächlichen Knaben kommen zwei Schüler (C. b 10—11), bezüglich welcher es nur festgestellt ist, daß auch die Mutter an Kopfweh litt, die aber jedenfalls auch schwächliche Knaben waren.

Wir sind also jetzt auf 27 Schüler heruntergekommen, ohne daß die ursprüngliche Ursache des Kopfwehs der Schularbeit zuzuschreiben wäre. Unter diesen 27 Schülern stossen wir indessen auf zehn (C. c 18—27) Knaben, bei denen das Leiden zwar nicht als homologe Heredität aufzufassen ist, indem ein Vorkommen desselben bei den Eltern nicht festgestellt ist, die aber dessenungeachtet den hereditär belasteten Schülern zuzurechnen sind. Vier von ihnen (19—22) waren selbst bleich und entstammten schwächlichen und sicher oder wahrscheinlich tuberkulösen Familien; einer (23) war ein bleicher Schüler, dessen beide Eltern und alle Geschwister anämisch ohne Verdacht auf Tuberkulose waren; einer zeigte eine vorübergehende Albuminurie und ist, wie der Vater sagte, »das Ebenbild« seiner schwächlichen Mutter, während seine Geschwister dem kräftigeren Vater ähnlich sind (24); einer ist ein anämischer Knabe, wie es scheint mit einer »forme fruste« der Basedowschen Krankheit, seine Mutter ist sehr nervös, und eine seiner Schwestern ist ebenfalls anämisch (25); einer — ebenfalls von anämischem Aussehen — leidet wie alle seine Geschwister und die Mutter an habitueller Obstruktion, ein Leiden, welches ja oft Kopfweh hervorruft, weshalb es zweifelhaft erscheint, ob nicht das Kopfweh erst eintritt, nachdem die Obstruktion einige Zeit gedauert hat und dann

durch Lesen verschlimmert wird, statt, wie der Schüler sagt: daß es nach längerem Lesen anfängt, um dann durch Obstruktion verschlimmert zu werden (26). Ferner habe ich unter diesen Schülern einen anämischen Knaben aufgeführt, dessen Eltern Vetter und Cousine sind, und der an Hemeralopie leidet (ob Retinitis pigmentosa, ist nicht konstatiert); auch eine seiner Schwestern, die an Hirnentzündung gestorben ist, hat an dieser Abnormität gelitten (18). Schließlich kommt hierzu ein anämischer Knabe, der vielleicht richtiger an einer anderen Stelle aufzuführen wäre, indem es nur festgestellt ist, daß er eine anämische Schwester hat; auch er selbst hatte immer ein blutarmes Aussehen, nach der Aussage des Vaters ist sein Kopfweh vielleicht eine Folge davon, daß er während der ersten Lebensjahre zufälligerweise wiederholt und schwer auf den Kopf gefallen ist.

Wir haben also jetzt von den 55 Fällen nur 17 zurück, ohne Anhaltspunkte dafür gefunden zu haben, daß die ursprüngliche Ursache des Kopfwehs in der Schularbeit zu suchen sei. Von diesen 17 Schülern sind indessen wieder neun in Abzug zu bringen, über deren Familienverhältnisse zwar Angaben fehlen, von denen aber der eine das Kopfweh vor ca. 1 Jahre nach einem Scharlachfieber bekam, — eine Krankheit, die ja auch sonst Störungen des Befindens von langer Dauer hervorruft (C. d, 9); und, was die übrigen acht betrifft (C. d, 1—8), waren dieselben schon anämisch vor dem Anfange des Schulganges. Unter den letzteren begegnen wir zwei anämischen Knaben (1—3), von denen der eine mit transitorischer Albuminurie, die außerhalb der Stadt wohnen, und bei denen das Kopfweh meistens eintritt, wenn sie mittags vom Eisenbahnzuge nach Hause kommen, — ein Phänomen, welches mich zu der Bemerkung veranlaßt, daß unsere Pädagogen einen ungünstigen Einfluß solcher täglicher Eisenbahnfahrten öfter beobachtet zu haben glauben. Wir stoßen ferner auf zwei anämische Knaben, von denen der eine (5) mittels Eisenpillen beinahe ganz geheilt wird, während das Kopfweh beim anderen ganz aufhört, nachdem er im Gegensatze zu seiner früheren

Gewohnheit anfängt, nachmittags im Freien zu motionieren (6); wir stoßen ferner (Nr. 8) auf einen Schüler, der sich seit vor dem Anfange des Schulganges immer matt fühlte und an Cardialgie gelitten hat, und unter den übrigen drei findet man zwei, bei denen das Kopfweh öfter schon am Morgen beim Erwachen, d. h. vor dem Anfange der Schularbeit anfängt, um später im Laufe des Tages wieder aufzuhören (Nr. 4 und 7); ein ähnliches Verhalten des Kopfwehs trifft man auch, wie aus den Krankengeschichten ersichtlich, recht oft bei anderen Schülern, u. a. war es auch bei anderen Knaben der an dieser Stelle erwähnten Kategorie (Nr. 3 und 6) vorhanden.

Wir sind also jetzt auf acht Fälle heruntergekommen und finden fortwährend keinen überzeugenden Anhaltspunkt dafür, die eigentliche Ursache des Kopfwehs auf die Rechnung der Schularbeit zu schreiben. Von diesen acht Fällen sind indessen wieder zwei gut aussehende Knaben zu subtrahieren (C. d, 1 und 2), von denen der eine schon vor dem Anfange des Schulganges oft an Kopfweh litt, nach Masern im zweiten Schuljahre trat eine Verschlimmerung ein, worauf er indessen — nachdem diese Untersuchungen angefangen wurden — ganz geheilt wurde; der andere — ein 13jähriger Knabe, der übrigens ein großer Spitzbube sein soll und vielleicht simuliert — gibt an, daß das Kopfweh sich ca. einmal die Woche, und zwar meistens, wenn er morgens erwacht, einfindet, es wird durch Schularbeit nicht verschlimmert und in den Ferien nicht gebessert, dagegen wird es durch den Nervus rerum des Schuljungen, nämlich durch Essen, gebessert.

Wir haben also jetzt nur sechs Fälle zurück. Vielleicht habe ich dieselben nicht an der rechten Stelle plaziert; wenn ich sie alle unter der Bezeichnung »Kopfweh in der nächsten Familie« aufgeführt habe (C. b, 12—17). Hierher habe ich einen zartgebauten Jungen gerechnet, dessen Vater und zwei Geschwister, von denen ein Bruder ebenfalls an Kopfweh leidet, anämisch sind (Nr. 13); ferner einen Knaben, dessen Eltern und vier Geschwister alle schwächlich sind, der eine Bruder hat ebenfalls angefangen, über Kopfweh zu klagen. Schwieriger stellt es sich

mit einem andern, gut aussehenden Jungen (14), von dem ich nur weiß, daß er eine anämische Schwester hat, die ebenfalls an häufigem Kopfweh leidet; wenn aber sein eigenes Kopfweh allein alle 14 Tage eintritt und beinahe immer morgens, wenn er aufsteht, anfängt, um wieder zu verschwinden, sobald er in der Schule angekommen ist, kann man jedenfalls soviel schließen, daß auch die ursprüngliche Ursache dieses Falles dem Sündenregister der Schule schwerlich zu belasten ist. Noch weniger ist dies der Fall bezüglich des fünften der Schüler, die ich hierher gerechnet habe (Nr. 12), nämlich eines Knaben von 15½ Jahren, der an Kopfweh gelitten hat, seitdem er vor 8—9 Jahren wegen »Blutarmut« die Schule während ½ Jahres versäumen mußte, und dessen eine Schwester ebenfalls fortwährend an Kopfweh leidet. Schließlich habe ich die restierenden zwei Schüler (Nr. 15, 16) nur deswegen hier mitgerechnet, weil sie Brüder sind und es deshalb mit einiger Wahrscheinlichkeit zu vermuten ist, daß die Ursache des Leidens in ihrer Familie oder Heimat zu suchen ist; sie sind nur 10 und 12 Jahre alt und haben deshalb wenig Hausarbeit; der eine sieht anämisch aus, nicht aber der andere; über ihre Familienverhältnisse habe ich trotz Nachfrage nichts zu wissen erhalten.

Indem ich aufs neue auf die am Schlusse wiedergegebenen Krankengeschichten verweise, und noch erwähne, daß viele der besprochenen Schüler in Wirklichkeit recht wenig von ihrem Kopfweh geplagt zu sein schienen, glaube ich aus diesen Untersuchungen den Schluß ziehen zu dürfen:

1. daß der Schulgang bezw. die Schularbeit an der Cathedralschule jedenfalls nur als sehr seltene Ausnahmen häufiges Kopfweh bei Schülern aus gesunden Familien hervorruft;
2. daß die eigentliche Ursache der Häufigkeit dieses Leidens an der Cathedralschule darin zu suchen ist, daß so viele Schüler wegen verschiedener Verhältnisse, die mit der Schularbeit nichts zu thun haben, und unter denen

besonders erbliche und anämische Zustände zu erwähnen sind, an und für sich für das hier besprochene Leiden disponiert sind.

Selbst wenn die Schule nicht die eigentliche — primäre — Ursache des Kopfwehs ist, kann sie aber vielleicht von hervorragender sekundärer Bedeutung sein; wäre nicht der Schulgang gewesen, hätten die disponierten Schüler mehr Ruhe und längeren Aufenthalt im Freien erhalten können, unter welchen Verhältnissen sie trotz aller erblichen Anlagen u. s. w. vielleicht gar kein Kopfweh bekommen hätten, oder dies könnte wenigstens vielleicht sehr selten und geringfügig gewesen sein. Einer solchen Auffassung sind in Wirklichkeit viele der Eltern, wie ja auch dieselbe in wesentlicher Beziehung mit derjenigen Anschauung zusammenfällt, die bezüglich der Kurzsichtigkeit geltend ist. Um näher zu untersuchen, welche Bedeutung einer dergleichen Vorstellung beizumessen ist, habe ich erstens versucht, damit ins Reine zu kommen, inwiefern die Cathedralschule während der späteren Jahre im allgemeinen zu große Anforderungen an die Kräfte der Schüler gestellt hat, eine Untersuchung, die mit der Frage der durchschnittlichen Arbeitszeit der Schüler zusammenfällt. Ferner habe ich untersucht, ob die Arbeitszeit eben derjenigen Schüler, die an häufigem Kopfweh leiden, von langer Dauer ist, oder ob andere Zeichen vorhanden sind, daß die Schularbeit eben auf diese Schüler besonders schädlich wirkt. Um diese Fragen zu erledigen, habe ich untersuchen müssen, welche Verhältnisse das Kopfweh verschlimmern und welchen Einfluß die Schulferien auf dieselben üben, wie ich mich auch über die Nahrung und den übrigen Modus vivendi der Schüler erkundigen mußte. Ich schiebe an die Spitze

Die durchschnittliche Dauer der Arbeitszeit.

Als Ausgangspunkt einer Beurteilung der Frage, ob die Schule im allgemeinen zu große Ansprüche an die Schüler stellt, pflegt man bekanntlich Aufgaben über ihre durchschnittliche

tägliche Arbeitszeit zu wählen. Insofern ist in erster Reihe die durchschnittliche tägliche Dauer ihrer Hausarbeit von Belang. Wie dieselbe sich zu verschiedenen Zeiten in Skandinavien gestaltet hat, geht hervor aus

Tabelle A.

Durchschnittliche tägliche Hausarbeit in den sechs obersten Klassen höherer schwedischer und dänischer Schulen in den 80er Jahren und der Cathedralschule und Nissens Privatschule¹⁾ zu Christiania in den 60er Jahren²⁾.

	Unterste der 6 Klassen	Nächstunter- ste der 6 Kl.	Drittunterste der 6 Kl.	Drittoberste der 6 Kl.	Nächstober- ste der 6 Kl.	Oberste Kl.
Schwedische Lateinschul. anfangs der 80er Jahre (nach dem Berichte der schwed. Schulkommiss.)	3 St. ²⁾	3½ St.	4 St.	4½ St.	5 St.	5 St.
Lateinschul. Kopenhagens anfangs der 80er Jahre (nach dem Berichte der dänisch. Schulkommiss.)	2¼ St. (1.Latein)	2½ St. (2.Latein)	3 St. (3.Latein)	3½ St. (4.Latein)	3½ St. (5.Latein)	4½ St. (6.Latein)
Cathedralsch. Christianias während eines der 60er Jahre (nach dem Berichte des Rektors Vibe)	2 St. 20 M. (2.Latein)	2½ St. (3.Latein)	3 St. 40 M. (4.Latein)	4 St. (5.Latein)	3½ St. (6.Latein)	2½ St. (7.Latein)
Nissens Privatschule ¹⁾ zu Christiania 1860 (zufolge des Jahresberichtes der Schule)	—	2 St. 40 M. (1.Lat.) ¹⁾	3 St. (2.Latein)	3¼ St. (3.Latein)	3 St. 40 M. (4.Latein)	—

Diese Zahlen sind besonders bezüglich der schwedischen, aber auch in Betreff auf die übrigen Schulen höher als wünschenswert. Es fragt sich nun ferner, ob die Furcht, die zufolge der vorangehenden Darstellung während der 60er Jahre von norwegischen Ärzten und Pädagogen geäußert wurde, daß die Mittelschule-Gymnasialordnung die Dauer der Hausarbeit verlängern werde, berechtigt gewesen ist. Zur Lösung dieser Frage

1) Dieselbe führte damals zum Abiturientenexamen mittels fünf Latein-
klassen, von diesen wurden allein vier untersucht.

2) Sämtliche Zahlen der Tabelle sind von mir ganz unbedeutend abgerundet worden.

dient Tabelle B; die Zahlen sind bezüglich Aars und Vofs' Schule aus den sehr umfassenden und instruktiven Aufgaben berechnet, die von der Schule seit Ende der 70er Jahre jährlich eingeholt worden sind, und die ich in liebenswürdigster Weise zur Disposition gestellt bekommen habe. Was die übrigen Schulen betrifft, sind die entsprechenden Zahlen der schulhygienischen Beilage des Berichtes der norwegischen Schulkommission von 1894 entnommen. (Die Kommission liefs nur vier Klassen untersuchen.)

Aus dieser Tabelle erhellt, dafs die Zahlen der durchschnittlichen täglichen Hausarbeit in Aars und Vofs' Schule bis 1885 trotz der erwähnten Furcht durchgehend nicht höher waren als während der 60er Jahre an der Cathedralschule und Nissens Schule der Fall war (Tabelle A); dies stimmt auch damit überein, dafs die Mittelschule-Gymnasialordnung, wenn sie auch einige neue Fächer eingeführt hat, in anderen Beziehungen geringere Anforderungen an die Schüler gestellt hat.

(Siehe Tabelle B auf S. 272.)

Auf der anderen Seite war die Hausarbeit in Aars und Vofs' Schule von 1878—1885 im allgemeinen auch nicht kürzer als während der 60er Jahre. Dagegen ist dies der Fall mit den entsprechenden Berechnungen der Jahre 1885—1895, zufolge deren die Dauer der Hausarbeit, im Vergleiche mit dem vorangehenden Zeitraume, in der zweiten Lateinklasse mit 1 Stunde, und in einer Reihe der übrigen Klassen mit ca. $\frac{1}{2}$ Stunde abgenommen hat. In wesentlicher Beziehung dasselbe Resultat ergibt auch ein Vergleich zwischen dem ersten Zeitraume an Aars und Vofs' Schule und den dem Berichte der Schulkommission entnommenen Zahlen. Dieser Unterschied ist leicht zu erklären; er beruht nämlich darauf, dafs man seit Mitte der 80er Jahre an den höheren Schulen Norwegens eine Reihe schriftlicher Aufgaben, die früher von den Schülern zu Hause ausgearbeitet werden mußten, zu den Schulstunden verlegt hat.

Tabelle B.

1. Aars und Vofe Privatschule 1878—95.

4. Mittel- klasse, englische Linie ¹⁾	4. Mittel- klasse, Latein- linie ¹⁾	5. Mittel- klasse, Englisch	5. Mittel- klasse, Latein	6. Mittel- klasse, Englisch	6. Mittel- klasse, Latein	1. Gym- nas, Real- linie ¹⁾	1. Gymn., Latein- linie	2. Gym- nasium, Reallinie	2. Gymn., Latein- linie	3. Gym- nasium, Reallinie	3. Gymn., Latein- linie
1878—85 2 St. 10 M. 1 , 45 ,	2 St. 10 M. 1 , 40 ,	2 St. 35 M. 2 St.	2 St. 35 M.	3 St. 2 St. 80 M.	3 St. 2 St. 30 M.	3 St. 15 M. 2 , 40 ,	3 St. 10 M. 2 , 25 ,	3 St. 15 M. 3 St.	3 St. 30 M. 2 , 30 ,	3 St. 30 M. 3 , 10 ,	3 St. 45 M. 3 , 10 ,

2. Norwegische höhere Schulen anfangs der 90er Jahre.

(Bericht der norwegischen Schulkommission.)

	4. Mittelklasse	5. Mittelklasse	6. Mittelklasse	1. Gymnasiumkl.
Alle untersuchten Schulen	1 St. 40 Min.	1 St. 50 Min.	3 Stunden	2 St. 30 Min.
Christiana Cathedralschule	1 , 50 ,	2 Stunden	2 St. 40 Min.	2 , 30 ,

1) Der Unterschied zwischen der »Englisch- und »Lateinlinie, der bis vor kurzer Zeit bestehenden »alten« Mittelschulordnung bestand nur darin, daß die erstere Englisch statt Latein führte. — Die Mittelschule wurde mit dem »Mittelschulexamen« ca. Ende des 15. Jahres der Schuller abgeschlossen. Dies ist auch jetzt der Fall; dagegen ist insofern eine Änderung eingetreten, als während der letzten Jahre statt der früheren sechs Mittelklassen nur vier existieren; zu gleicher Zeit sind aber statt der früheren drei »Vorbereitungsklassen« fünf derselben Art eingeführt (siehe Tabelle C). — Das Gymnasium wird ca. Ende des 18. Lebensjahres durch das Abiturientenexamen abgeschlossen.

Indessen stellt sich hier eine Frage ein, die von nicht zu unterschätzender Bedeutung ist, nämlich die Frage, ob die Aufgaben, aus denen die soeben besprochenen Zahlen berechnet sind, wirklich korrekt sind oder nicht. Es ergibt sich leicht, daß das nicht der Fall ist. Man hat nämlich bisher dergleichen Angaben immer in der Weise einholen lassen, daß die Schüler während 1—2 Wochen täglich die für die Hausarbeit verwendete Zeit zu Hause notiert haben, um darauf ihren Lehrern diese Notizen einzuhändigen. Die Folge ist, daß die Schüler beinahe immer der Versuchung unterliegen, eine Arbeitszeit anzugeben, die höher ist wie die wirklich verwendete. Sie wünschen nämlich in den Augen der Lehrer nur zu gern als »brave und fleißige Knaben« zu gelten, wie sie auch, wenn die Dauer der Arbeitszeit nicht einigermaßen hoch angegeben wird, fürchten, daß die Lehrer sich nicht darauf bedenken werden, ihnen längere Aufgaben zu geben. Daß dies der Fall ist, dafür habe ich nach und nach sehr viele Beweise erhalten, und zwar durch Bekenntnisse von Männern, die jetzt längst die Schule hinter sich haben, und die während ihrer Schulzeit eine Reihe eben derjenigen Angaben, aus denen die soeben besprochenen Berechnungen hervorgegangen sind, eingeliefert haben. Der eine dieser Männer war sogar an den Angaben beteiligt, die in der Tabelle A von Nissens Schule während der 60er Jahre vorliegen; zufolge seiner Mitteilung »addierte er immer eine ganz willkürlich gewählte Zeit zu der wirklich verwendeten und konstruierte seine Angaben über die verwendete Arbeitszeit je nachdem er dachte, daß die Rücksicht auf den betreffenden Lehrer es erforderlich machte«. Man wird vielleicht den Einwurf machen, den ich auch sonst habe anführen hören, daß die zu hohen Angaben einer Reihe von Schülern dadurch aufgewogen werden, daß andere Schüler, die den Eindruck besonders »guter Köpfe« zu machen wünschen, eine kürzere Arbeitszeit als die wirklich verwendete angeben. Ich leugne zwar nicht, daß dies vorkommt, aber es ist gewiß verhältnismäßig selten. Unter den zahlreichen Zeugen, deren Aussagen die hier erwähnte Auffassung begründen, und die sich nicht allein darüber ausgelassen haben, wie sie selbst, sondern

auch, wie ihre Kameraden während ihrer Schulzeit bezüglich dergleichen Angaben verfahren sind, bin ich bisher nur zweien begegnet, die je einen gekannt haben, welcher die Dauer der Hausarbeit zu niedrig angegeben hatte; beide kannten aber viele, die zu hohe Angaben eingeliefert hatten. Und wenn man entgegnet, daß die Zuverlässigkeit der Angaben dadurch einigermaßen garantiert werde, daß dieselben unter der Kontrolle der Eltern stehen, ist hierzu erstens zu bemerken, daß diese Kontrolle sich zufolge der Aussagen meiner Zeugen höchstens darauf beschränkt, daß die Eltern sich nur hin und wieder für einen Augenblick nach den Kindern umsehen; in der Zwischenzeit saßen dann meine Berichterstatter und lasen mehr unterhaltende Lektüre. Und zweitens ist es zahlreichen Schülern ebenso viel darum zu thun, den Eltern als den Lehrern durch eine scheinbar lange Arbeitszeit als sehr arbeitsame Kinder zu imponieren.

Zufolge meiner Quellen werden indessen die Angaben, die aus dem hier besprochenen Verfahren hervorgehen, auch aus einer anderen Ursache zu hoch. Erfahrene Pädagogen haben mir nämlich mitgeteilt, daß eine Reihe von Schülern sich während derjenigen Tage, bezüglich derer sie Angaben einzureichen haben, besser wie sonst vorbereiten; sie wünschen zwar eine lange Dauer der Hausarbeit anzugeben, möchten aber zur selben Zeit ein zu auffallendes Mißverhältnis zwischen der angegebenen Dauer und ihren Prästationen vermeiden. Wenn sie dann keine Angaben mehr einzureichen haben, gibt die Abnahme des Dampfdruckes sich sehr deutlich durch abnehmende Prästationen zu erkennen. Deshalb soll es nicht ganz selten sein, bezüglich faulenzender Klassen von den betreffenden Lehrern die Aussage zu hören, »es wäre wieder an der Zeit, Angaben über die Hausarbeit einreichen zu lassen, dann werden sie fleißig«.

Unter diesen Verhältnissen ist es nicht zweifelhaft, daß von der in den obenstehenden Tabellen wiedergegebenen Dauer der Hausarbeit etwas zu subtrahieren ist, ohne daß indessen jemand angeben kann, wie viel in Abzug zu ziehen sein würde. Um der Wahrheit näher zu kommen, habe ich deshalb ein anderes Verfahren versucht; ich habe die Schüler einzeln vor mir

genommen und habe sie mündlich ausgefragt, wie lange sie sich durchschnittlich für jeden Tag der Woche vorbereiten müssen. Wenn diese Examination vom Arzte vorgenommen wird, der nichts mit dem Fleiße der Schüler zu thun hat, werden diese — habe ich mir gedacht — nicht in dieselbe Versuchung, zu hohe Zahlen anzugeben, geführt, als wenn sie die Angaben ihren Lehrern oder Eltern vorzulegen haben; auch erhalten die Schüler, wenn diese Examination mündlich geschieht, nicht in derselben Weise, wie wenn sie zu Hause ein schriftliches Exposé elaborieren können, dazu Zeit, darüber zu reflektieren, welche Angaben als die für sie vorteilhaftesten anzusehen sind.

Ich gebe zu, daß auch dies Verfahren nicht zu genauen Resultaten führen kann. Erstens gibt es in jeder Klasse einige Schüler, die wenig auf die Uhr acht geben und die sich deshalb nur sehr schwebend über die Dauer ihrer Hausarbeit aussprechen können; zweitens ist ja nicht die Hausarbeit für jeden Montag u. s. w. immer dieselbe. In der überaus überwiegenden Zahl der Fälle habe ich doch den bestimmten Eindruck erhalten, daß die Schüler der Jetztzeit, wie dies während meines eigenen Schulganges der Fall, sehr gut wissen, wie lange Zeit sie ungefähr für die Hausarbeit jedes Wochentages rechnen müssen. Um ein ganz aufs Geradewohl gewähltes Beispiel zu nennen, lauten dergleichen Angaben so: Montag ca. $1\frac{1}{2}$, Dienstag ca. 2, Mittwoch ca. $2\frac{1}{2}$ —3, Donnerstag ca. 2, Freitag ca. 2 und Sonnabend ca. $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden; hierzu kommen einmal wöchentlich schriftliche physische Aufgaben von ca. 2 Stunden Dauer, ferner einmal jede 2. Woche eine schriftliche englische und einmal alle 3 Wochen eine schriftliche norwegische Aufgabe von bezw. $1\frac{1}{2}$ und 3—4 Stunden Dauer. Die Angaben wurden von einem Schüler in der Real-Secunda mitgeteilt; indem ich die Arbeitszeit Mittwochs und Sonnabends auf bezw. $2\frac{3}{4}$ und $1\frac{3}{4}$ Stunden veranschlagte und berechnete, wieviel Zeit die besagten schriftlichen Aufgaben täglich in Anspruch nehmen würden, wenn die auf dieselben verwendete Arbeit auf jeden Tag der betreffenden Wochen verteilt worden wäre, habe ich die durchschnittliche tägliche Dauer der Hausarbeit dieses Schülers mit 2 Stunden 39 Minuten aufgeführt.

Tabelle C.

Durchschnittliche tägliche Hausarbeit an der Cathedral-school während der Jahre 1899—1900. Zum Vergleiche ist hinzugefügt, was Axel Key und die Eliafs-Lothringensche Schulkommission als maximal zulässige Hausarbeit ansehen.

				1. Gymnasial- klasse der alten Schulordnung ¹⁾						2. Gymnasial- klasse der alten Schulordnung						3. Gymnasial- klasse der alten Schulordnung					
				Lat.	Real	Lat.	Real	Lat.	Real	Lat.	Real	Lat.	Real	Lat.	Real	Lat.	Real	Lat.	Real	Lat.	Real
Die Cathedral-school 1899 Januar—März	—	—	6. Mittelkl. d. alten Schulordnung ²⁾ , Lateinlinie: 2 1/4 St. Engl. Linie: 2 St.	1 1/4 St.	1 St. 50 M.	2 1/4 St.	2 St.	3 St.	2 St.												
Die Cathedral-school 1900 Januar—April	2. Mittelklasse der neuen ³⁾ Schulord- nung: 50 Min. bis 1 Std. (2 parallele Klassen)	3. Mittelklasse der neuen Schulord- nung: 3/4 bis 1 St. 2. Mittelklasse der neuen Schulord- nung: 1 1/2 bis 2 St. (2 parallele Klassen)	4. Mittelklasse der neuen Schulord- nung: 1 1/2 bis 2 St. (2 parallele Klassen)	2 St.	2 St. 20 M.	2 St.	2 1/4 St.	2 1/4 St.	2 St.												
Zulässige maximale Dauer der Hausarbeit nach Key	1 Stunde 40 Min.	2 Stunden 10 Min.	2 Stunden 40 Min.	2 St.	2 St. 40 M.	3 St. 10 M.	3 St. 10 M.	3 St. 10 M.	3 St. 10 M.												
Zulässige maximale Dauer der Hausarbeit für Schüler d. entspr. Altersklassen nach d. Eliafs-Lothringen- schen Schulkommission	1 Stunde 40 Min.	1 Stunde 40 Min.	2 1/2 Stunden	2 1/4 St.	2 1/4 St.	2 1/4 St.	2 1/4 St.	2 1/4 St.	2 1/4 St.												

1) Die »neue« Schulordnung, die man vor einigen Jahren angefangen hat durchzuführen, hat fünf »Vorbereitungs-klassen« und vier »Mittel- (oder Mittelschule-) Klassen«, während früher drei der ersteren und sechs der letzteren Art bestanden. Die alte sechste »Mittel« entsprach also der jetzigen vierten derselben Art. Bezüglich der drei Gymnasialklassen hat die »neue« Ordnung einige Änderungen der Fächer u. dergl. eingeführt.

Wegen der verhältnismäßig großen Einstimmigkeit, mit welcher die Schüler die Dauer der Arbeitszeit angeben, wie wegen des Minimums, zu dem zur Zeit die schriftlichen Hausaufgaben reduziert worden sind, habe ich den Eindruck, daß diese Aufgaben im wesentlichen das wirkliche Verhältnis wiedergeben, ein Eindruck, der auch durch Aussagen verschiedener Eltern bestätigt worden ist, wie auch dadurch, daß ich mittels erneuerter Examination einer Reihe von Schülern ziemlich genau dieselben Antworten erhielt, als ich mehrere Wochen früher erhalten hatte¹⁾. Eigentlich möchte ich glauben, daß auch die Zahlen dieser Tabelle etwas zu hoch sind, insofern nämlich, als die Zeitangaben, zu denen ich mich gehalten habe, auch die kürzeren und längeren Unterbrechungen, welche die Schüler während der Arbeit machen, umfassen. Ich meine deshalb u. a. ausschließen zu können, daß die Hausarbeit an der Cathedral-school während der letzten 2 Jahre die Höhe erreicht, die zufolge der liebenswürdigen Mitteilung Rektor Horns mittels des sonst üblichen Verfahrens während des Frühlings 1900 an Hamar Schule in Norwegen gefunden wurde, nämlich in der zweiten und vierten Mittelschulklasse bzw. 1 Stunde 40 Min., 2 Stunden und $2\frac{1}{2}$ Stunden, in der ersten bis dritten Gymnasialklasse bzw. $2\frac{1}{2}$, $3\frac{1}{2}$ und 4 Stunden (ich hebe übrigens hervor, daß eben Rektor Horn zu den Pädagogen gehört, die mir mitgeteilt haben, daß zufolge der Beobachtungen an ihren Schulen die Schüler sich auffallend mehr wie sonst anstrengen, wenn sie Angaben über die Dauer der Hausarbeit einzureichen haben).

Hierzu kommt, daß während der letzten Jahre auch die Zeit, welche die Schüler auf der Schule selbst verbringen, mit einer

1) Ich erwähne auch, daß es Herrn Medizinalrat Dr. Ustvedt durch das Wohlwollen der Direktion von Vesthelms Schule zu Christiania gestattet wurde, die Schüler einiger Mittelklassen derselben in ähnlicher Weise, wie ich es gethan, zu examinieren, und daß er hierdurch zu denselben Ergebnissen wie ich gekommen ist.

2) Wie übereinstimmend die Angaben bisweilen sein können, erhellt aus der Hausarbeit, die ich als Durchschnitt für die Schüler der dritten Mittelschulklasse A berechnet habe, sie war bzw. 46, 60, 57, 37, 75, 60, 43, 57, 75, 77, 40, 57, 60, 55, 67, 50, 43 und 95 Minuten täglich.

guten halben Stunde verkürzt worden ist, so daß sie jetzt in der Mittelschule und im Gymnasium statt wie früher 6 Stunden nur 5 Stunden und 25 Min. ausmacht; hiervon sind 55 »Freiminuten« und eine »Stunde« (d. h. eigentlich nur $\frac{3}{4}$ Stunden) Turnen, Handarbeit (»Slöid«) oder Gesang. Diese Zeit ist in der Vorbereitungsschule noch mehr verkürzt. Ich glaube deshalb, daß man Ursache hat davon auszugehen, daß die Cathedralschule während der letzten paar Jahre durchschnittlich sehr billige Ansprüche an die Kräfte der Schüler gestellt hat. Addiert man nämlich die Zeit, die von den Schülern auf der Schule selbst verbracht wird — mit Einbegriff der »Freiminuten« — zu der eben besprochenen Hausarbeit, hat die Schule im Laufe des Frühlings 1900 durchschnittlich und täglich in der zweiten und vierten Mittelschulklasse bzw. ca. $6\frac{1}{2}$, $6\frac{1}{2}$ und 7 Stunden in Anspruch genommen, während die entsprechende Zeit in der ersten bis dritten Klasse des Gymnasiums sich auf ca. $7\frac{1}{2}$, gute $7\frac{1}{2}$ und 8 Stunden belief; in dieser Zeit sind indessen also verschiedene Unterbrechungen mitgerechnet. Obwohl man zur Zeit kein Verfahren besitzt, mittels dessen man centimeterweise berechnen kann, welches Maß von Arbeit erforderlich ist, um Schüler überanzustrengen, und es deshalb innerhalb gewisser Grenzen unsicher ist, was als zu viel Arbeit anzusehen ist und was nicht, glaube ich nicht, daß man aus sanitären Rücksichten die Forderung aufstellen kann, daß die durchschnittliche Schularbeit noch mehr reduziert werde, als dies zur Zeit an der Cathedralschule der Fall ist. Beispielsweise wird man auch aus der soeben besprochenen Tabelle ersehen, daß die Verhältnisse bezüglich der Mehrheit der Klassen dieser Schule sogar bedeutend besser zu sein scheinen, als Key und die Elsaß-Lothringensche Schulkommission als zulässige maximale Arbeitszeit für Schüler der entsprechenden Klassen aufstellen.

Ich ziehe aus den soeben besprochenen Untersuchungen den Schluß, daß man das häufige Auftreten von Kopfweh unter den Schülern der Cathedralschule nicht in befriedigender Weise dadurch erklären kann, daß die Schularbeit durchschnittlich

zu lange Zeit in Anspruch nimmt; um so weniger ist dies berechtigt, weil das Kopfweg ohne Vergleich eben in den Klassen am häufigsten auftritt, wo die gesamte Schularbeit die Schüler nicht daran hindert, eine sehr beträchtliche Ruhe mit einem bedeutenden Aufenthalt in freier Luft zu erhalten, — nämlich in den Klassen der Mittel- und Vorbereitungsschule, welche letztere neben einer kürzeren Schulzeit auch eine noch geringere Hausarbeit haben, als soeben für die zweiten und dritten Mittelschulklassen besprochen wurde. (Dafs dies der Fall, davon habe ich mich oft überzeugt, ohne dafs ich es nötig gefunden habe, eine Statistik aufzunehmen; dasselbe gilt für die erste Mittelschulklasse.)

Trotzdem, dafs die Forderungen der Schule nicht im allgemeinen zu hoch gespannt sind, können sie aber als Durchschnitt oder an einigen Wochentagen für schwächliche Schüler zu grofs sein. Bevor wir deshalb den Abschnitt über die Arbeitszeit verlassen, ist noch folgendes hervorzuheben:

Einige der Schüler, die an häufigem Kopfweg litten, hatten zugleich eine durchschnittliche Hausarbeit von beträchtlicher Dauer.

Die Zahl dieser Schüler ist indessen klein; wenn man von ein paar Jünglingen absieht, die wenige Monate vor dem Abiturientenexamen untersucht wurden, beschränkt sich ihre Zahl eigentlich auf zwei, nämlich den bleichen, skrophulösen und erblich belasteten Schüler, den ich unter C. c, 21 der Krankengeschichten besprochen habe (sechste Mittelschulklasse, durchschnittliche tägliche Hausarbeit ca. 3 Stunden); ferner gilt dies dem einen von den Schülern, in deren Harn so lange Eiweifs nachgewiesen wurde (C. c, 2). Da der Erstere bald die Schule verlies, habe ich nichts Näheres über ihn erkundigen können; dagegen hat der Letztere mir mitgeteilt, dafs es ihm wegen seiner Schwächlichkeit nach und nach mit immer gröfserer Schwierigkeit verbunden worden war, die Schulaufgaben zu lernen; weil er aber sehr ehrgeizig war und eine der ersten Nummern in der Klasse behalten möchte, verbrachte er eine entsprechend längere

Zeit mit dem Lernen. Ich schickte ihn deshalb zu seinem Hausarzt, und er verließ vorläufig die Schule.

Von solchen Fällen habe ich also wenige gefunden; die letzteren von ihnen beweisen eigentlich nur, was natürlich niemand leugnen wird, nämlich daß einige Schüler so krank sein können, daß sie keinen regulären Schulgang vertragen.

Ferner hebe ich folgendes hervor:

Eine Reihe Schüler, die an häufigem Kopfweh litten, teilten mit, daß dasselbe sich einstellte oder einstellen konnte, wenn sie nachmittags längere Zeit lasen.

Von dem soeben genannten Abiturienten und übrigen zwei Schülern abgesehen, gehören hierher: 1. C. b, 5 der Krankengeschichten. Seine tägliche Hausarbeit war viermal die Woche 1 Stunde, zweimal $1\frac{3}{4}$ Stunden, außerdem alle 3 Wochen norwegischer Aufsatz à 3 Stunden, über einige Tage verteilt (oberste Mittelklasse). 2. C. b, 10 der Krankengeschichten. Die Hausarbeit ist nicht notiert. 3. C. c, 19. Ein fauler Knabe aus tuberkulöser Familie in der fünften Klasse der Vorbereitungsschule, wo die Schüler eine minimale Hausarbeit haben. 4. C. c, 24. Tägliche Hausarbeit im Frühling 1900 (dritte Mittelklasse; das Kopfweh war indessen geheilt): einmal die Woche $\frac{3}{4}$ Stunden, zweimal 1 Stunde, dreimal $\frac{5}{4}$ Stunden; außerdem alle 14 Tage norwegischer Aufsatz à 2 Stunden, über mehrere Tage verteilt. 5. C. d, 6. Hausarbeit (oberste Mittelklasse): viermal die Woche 1 Stunde, einmal $1\frac{1}{4}$ Stunden, einmal $1\frac{3}{4}$ Stunden; norwegischer Aufsatz alle 3 Wochen à 4 Stunden, über einige Tage verteilt. 6. C. a, 8. Hausarbeit: einmal die Woche $\frac{1}{2}$, einmal $\frac{3}{4}$, zweimal $\frac{5}{4}$, einmal $1\frac{1}{2}$, einmal 2 Stunden; außerdem norwegischer Aufsatz alle 3 Wochen à 3 Stunden, über einige Tage verteilt (zweite Realgymnasiumklasse).

Wenn man von der obersten Klasse absieht, wo eine tägliche Hausarbeit von mehreren Stunden kurze Zeit vor dem Abiturientenexamen schwer zu vermeiden ist, und wenn man von einigen wenigen, speciell kränklichen Schülern absieht, habe ich durch diese Untersuchungen nicht den Eindruck erhalten,

dafs eben die Schüler, die über häufiges Kopfweh klagen, zu denjenigen gehören, die sich überanstrengen; wenn dessen ungeachtet die soeben genannten Schüler behaupteten, dafs das Kopfweh sich nach länger dauerndem Lesen einstellte, hat man gute Ursache zu glauben, dafs dies Unterhaltungslektüre war.

Zu diesen Schülern kommt zwar noch der früher erwähnte mit Hemeralopie (C. c, 18); sein Kopfweh ist aber nie eine Folge vom Lesen, wenn es auch durch dasselbe verschlimmert wird; ausserdem hat das Leiden schon während mehrerer Jahre gedauert, d. h., als seine Hausarbeit um vieles geringer war als jetzt (jetzt: durchschnittlich $2\frac{1}{2}$ Stunden, zweites Realgymnasium). Das Letztere gilt übrigens auch für die erwähnten Abiturienten.

Kommen hierzu die zahlreichen Schüler, die, wie aus den Krankengeschichten ersichtlich, an häufigem Kopfweh trotz einer durchschnittlich kurzen Arbeitszeit leiden, oder deren Kopfweh sich morgens beim Erwachen, d. h. vor dem Anfange der Tagesarbeit einstellte, können also auch nicht die hier erwähnten Verhältnisse beweisen, dafs die Schule der Gesundheit der Schüler in gröfserem Mafsstabe schädlich ist. Es gibt indessen auch

Andere Verhältnisse, die einen Zusammenhang zwischen häufigem Kopfweh und dem Schulgange beweisen können.

Wenn man davon absieht, dafs die Schule vielleicht durch Übertragung von Infektionserregern einige der Bronchiten u. a., welche einige wenige der Fälle hervorriefen, verursacht hat, ist an dieser Stelle die Wirkung des Turnunterrichtes zu erwähnen. Dafs dieser, wie andere Körperanstrengungen, anämischen Schülern bisweilen schädlich ist, ist eine Erfahrung, die wir Ärzte täglich zu machen Gelegenheit haben, und man trifft in der That auch unter den Krankengeschichten am Schlusse dieser Darstellung einige wenige Fälle, die hierher gehören. Ferner begegnet man unter denselben einigen Schülern, deren Kopfweh sich einstellte, wenn es im Zimmer zu stark geheizt war, welches u. a. auch auf der Cathedralschule vorkommt; in diesen — im ganzen drei — Fällen war allerdings das Leiden höchst geringfügiger Natur, indem die Schüler mitteilten, dafs

dasselbe sofort aufhörte, wenn sie in kühlere Umgebungen kamen (B. b, 2 und 3, C. a, 4).

Die Zahl dieser Fälle ist also sehr gering. Größere Stütze für die Anschauung über die Schädlichkeit der Schule könnte man darin zu finden hoffen, daß die Ventilation der Cathedral-school, wie dies in so vielen alten Schulgebäuden der Fall ist, keineswegs befriedigend ist; man hat daselbst Mantelöfen, deren Frischluftkanäle zu eng oder ganz verlegt sind, und wenn ich die Luft gegen das Ende der Stunden untersuchte, fand ich in derselben 1,7—2‰ Kohlensäure. Trotzdem habe ich auch nicht den Eindruck erhalten, daß zwischen diesen Verhältnissen und dem Kopfweh ein Zusammenhang besteht, und finde mich um so weniger dazu veranlaßt, ihnen eine größere Bedeutung beizumessen, als die Häufigkeit des Kopfwehes trotz der mangelhaften Ventilation und der dadurch verursachten schlechten »Schulluft« in der unten zu besprechenden, sehr beträchtlichen Weise abgenommen hat.

Eine ganz andere Bedeutung könnte man dagegen a priori annehmen, daß der Frage von dem Einflusse der Schulferien beizumessen ist. Diese Frage interessiert nicht nur deshalb, weil die erwähnten Untersuchungen von Malling-Hansen die Aufmerksamkeit auf die Ferien gelenkt haben, sondern es ist ja eine Beobachtung, die sich ohne weiters einem jeden aufdrängt, daß die Sommerferien einen auffallend günstigen Einfluß auf das Aussehen und die Kräfte der Schüler ausüben.

Um so größere Bedeutung hat die Frage von dem Einflusse der Ferien, als man sowohl von den Schülern wie von ihren Eltern sehr häufig behaupten hört, daß das Kopfweh während der Sommerferien aufhört, — eine Beobachtung, die in den Augen der Eltern eben am besten die Schädlichkeit des Schulganges beweist, und der es um so näher liegt sich anzuschließen, wenn man erinnert, was sofort näher zu besprechen ist, daß nämlich mittels der Untersuchungen der norwegischen Schulkommission 1891—92 auch statistisch eine beträchtliche Abnahme des Vorkommens des Kopfwehes während der Sommerferien nachzuweisen war.

Trotzdem ist auch die Berechtigung dieser Anschauung nicht ganz überzeugend. Erstens gelten die Aussagen der Eltern und Schüler bezüglich des günstigen Einflusses der Ferien fast beinahe nur für die Sommerferien. Es ist deshalb erstens möglich, daß dieser Einfluß in Wirklichkeit wesentlich dem Sommer zuzuschreiben ist, d. h. der besseren Luft, der größeren Wärme, dem besseren Licht, der um so vieles besseren Gelegenheit, sich im Freien aufzuhalten, — während die Ferien selbst, d. h. das Aufhören der Schularbeit, vielleicht verhältnismäßig weniger zu sagen haben. Daß diese Möglichkeit nicht aus der Luft gegriffen ist, erhellt erstens daraus, daß ich, wie unten näher zu besprechen ist, und wie auch im voraus zu erwarten war, zum Teil das Kopfweh habe aufhören sehen, wenn die Schüler nachmittags anfangen, in freier Luft sich zu bewegen, statt sich wie früher immer auf ihrem Zimmer aufzuhalten. Ferner ist aber hervorzuheben, daß, während die norwegische Schulkommission im Dezember 1891 unter 930 untersuchten Schülern 207 fanden, die an häufigem Kopfweh litten, war diese Zahl im Mai 1892, d. h. vor Anfang der Sommerferien¹⁾, auf 143 gesunken, d. h. die ursprünglichen 207 haben im ganzen um ca. 32% abgenommen; und kann die Häufigkeit des Leidens so bedeutend abnehmen, wenn der Sommer noch im Anmarsch ist, braucht es keineswegs zu wundern, daß das Übel während der folgenden Monate, wenn das Licht und die Wärme der Sonne bedeutend stärker ist, noch mehr an Häufigkeit abnimmt. Wenn unter diesen Umständen die genannte Schulkommission im August 1892 nur 47 Schüler mit häufigem Kopfweh fand, d. h. wenn die ursprünglichen 207 Fälle um ca. 77% abgenommen haben, ist es sogar am wahrscheinlichsten, daß der größere Teil dieser Abnahme dem Aufhören des Schulganges nicht zuzuschreiben ist. Daß man diesem Aufhören nicht zu große Bedeutung beimessen muß, kann auch in anderer Weise gezeigt werden; ich unterlasse nicht, in dieser Beziehung hervorzuheben, daß die Zahl der Schüler,

1) Die Ferien der höheren Schulen Norwegens sind: Weihnachtsferien vom 22. Dezember bis ca. 9. Januar inkl., Osterferien 1 Woche, Pfingstferien 4 Tage, Sommerferien ca. 7 Wochen.

die während der Untersuchungen der Schulkommission an der Schule zu Hamar (ca. 5000 Einwohner) an häufigem Kopfweh litten, ungefähr dieselbe zu allen Jahreszeiten war, nämlich im Dezember 1891 9,7, im Mai 1892 8,9 und im August desselben Jahres 7,6% der untersuchten Schüler.

Unter diesen Verhältnissen würde es jedenfalls von Interesse sein, zu untersuchen, welchen Einfluß die übrigen Ferien, und unter diesen besonders die Weihnachtsferien, auf die Häufigkeit des hier besprochenen Leidens ausüben. Diese Untersuchungen würden in derselben Weise wie diejenigen der norwegischen Schulkommission so vorzunehmen sein, daß man die Schüler gerade vor und nach den betreffenden Ferien untersucht. Hierzu habe ich leider bisher die nötige Zeit nicht verwenden können und habe mich darauf beschränken müssen, die Schüler einige Zeit nach dem Ende der Weihnachtsferien zu examinieren; im allgemeinen habe ich zwar hierdurch den Eindruck bekommen, daß die Häufigkeit des Kopfwehs auch während der Weihnachtsferien etwas abnimmt, ohne daß indessen diese Abnahme bei weitem so groß ist, wie während der Sommerferien.

Die Abnahme des Leidens während der Sommer- und anderen Ferien kann aber auch durch ein anderes Verhältnis verursacht werden, welches ohne Zweifel von großer Bedeutung ist, nämlich: daß die Knaben während aller Ferien, aber vor allem während der Sommerferien, welche die Schüler der höheren Schulen Christianias beinahe alle auf dem Lande verbringen, eine kräftigere Nahrung erhalten, als dies nachweisbar in der Stadt Christiania durchschnittlich der Fall ist.

Ich glaube, daß wir auch hier — in der Nahrungsfrage — einen sehr wesentlichen Punkt vor uns haben. Je mehr ich mich mit den Schülern der Cathedralschule abgegeben habe, desto mehr habe ich mich darüber wundern müssen, wie wenig unser Mittel- und Beamtenstand, zu dem die überwiegende Mehrzahl der Eltern der Cathedralschüler gehört, trotz allen Broschüren, Zeitungsartikeln, Vorträgen und »Haushaltungsschulen mit theore-

tischer Grundlage« davon wissen, daß Kaffee und Butterbrot mit oder ohne ein wenig Käse zum Frühstück, nebst (oder oft ohne) Butterbrot mit wenig Käse als »Schulesse«, und Thee und Butterbrot derselben Art als Abendessen keine zweckmäßige Nahrung für Schulkinder ist. Zuzufolge meiner Beobachtungen erhalten ca. 60—70% aller Cathedralschüler von dem Anfange ihres Schulganges an nur Kaffee und Butterbrot mit oder ohne wenig Käse zum Frühstück, und dieselbe Nahrung, doch mit Thee statt Kaffee, z. T. auch ein wenig Milch, zum Vesperbrote; in den oberen Klassen haben ferner nur etwas weniger wie $\frac{3}{4}$ der Schüler »Schulesse« mit, während die jüngeren Schüler, wenn sie es mithaben, zum großen Teil nichts davon genießen, weil dies zur Zeit nicht als »erwachsen« angesehen wird.

Bedenkt man, daß der Unterricht der höheren Schulen Norwegens meistens von 8 Uhr 45 Min. morgens bis 2 Uhr 10 Min. mittags dauert, ist es unter diesen Umständen unmöglich, daß nicht das Kopfweh öfter geradezu durch Hunger verursacht wird. Umsomehr drängt sich einem diese Auffassung auf, wenn man darauf acht gibt, wie sich die Kinder, wenn sie von der Schule Urlaub haben, in einemfort in der Küche einfinden, um immer wieder »etwas zu essen« zu erhalten, — ein Nahrungstrieb, den sie indessen in Norwegen noch mehr auf dem Lande befriedigen können, indem sie daselbst in ganz anderem Umfange wie in Christiania die leicht verdauliche und kräftig nährende Milch zu ihren Mahlzeiten erhalten. Deshalb habe ich nicht vermeiden können, eben in den Ernährungsverhältnissen eine wesentliche Ursache darin zu sehen, daß die Sommerferien die vielen blutarmen und in anderen Richtungen schwächlichen Schüler, von denen hier die Rede ist, so günstig beeinflussen. Daß auch dies nicht nur eine Vermutung ist, sondern ebenfalls durch Thatsachen gestützt wird, ist sofort näher zu erörtern.

Schluss.

Von den 55 Schülern mit häufigem Kopfweh, die anfangs 1899 zur Beobachtung kamen, waren Ende Mai 1900 nur sehr wenig übrig; 12 hatten die Schule verlassen, 30 waren während

längerer Zeit als geheilt zu betrachten gewesen, und von den übrigen 13, die fortwährend an »häufigem Kopfweh« litten, waren acht bedeutend besser wie früher.

Indessen waren im Laufe des Schuljahres 1899—1900 neue Fälle hinzugekommen; teils waren dies Schüler, die in die Cathedralschule neu eingetreten waren, teils waren es Knaben, die auch im vorigen Jahre dieselbe Schule besucht hatten, ohne aber damals an Kopfweh zu leiden. Die Zahl dieser neuen Fälle war 13. Ich sehe sonach davon ab, auf dieselben näher einzugehen; sie waren vollständig derselben Art wie die besprochenen 55. Ich erwähne nur, daß sieben derselben am Ende des Schuljahres 1899—1900, d. h. Ende Mai des letzten Jahres, während längerer Zeit kein Kopfweh mehr gespürt hatten, und von den übrigen sechs waren die vier um vieles besser wie früher.

Am Ende des Schuljahres 1899—1900 fanden sich also nur 19 Schüler, die an häufigem Kopfweh litten, und von diesen befanden sich 12 in ausgesprochener Besserung. Berechnet auf die im Laufe des Schuljahres untersuchten 394 Knaben, gibt dies ca. 5%, oder weniger als die Hälfte der anfangs 1899 beobachteten Prozentzahl¹⁾.

Fragt man, wie dies zu erklären sei, scheint die Ursache zum Teil darin zu suchen sein, daß die Schüler — beinahe immer auf meinen Rat — eine zweckmäßigere Nahrung erhalten und ein vernünftigeres Regime zu führen angefangen haben, wie auch einige von ihnen dadurch geheilt worden sind, daß sie von ihren Ärzten mit Eisenpräparaten behandelt worden sind. (Methodische Versuche in der hier erwähnten Richtung habe ich jedoch erst seit Ende 1899 vorgenommen.) Unter den sieben Schülern, die von den neuen 13 Fällen geheilt worden sind, gibt es ganze sechs, deren Heilung in dieser Weise eingetreten zu sein scheint. (Bei dreien trat die Heilung ein, nachdem sie damit aufhörten, zu spät zu Bett zu gehen, und nachmittags in freier Luft sich bewegten, statt sich immer in ihrem Zimmer aufzuhalten;

1) Daß während des Schuljahres 1899/1900 weniger Schüler wie im vorangehenden Jahre untersucht wurden, kommt daher, daß die zweite Vorbereitungsklasse vom Herbst 1899 an aufgehoben wurde.

bei einem trat die Heilung ein, als er anfang, »Schulessen« mitzunehmen, bei zweien, als sie zum Frühstück und Abendessen Milch statt Kaffee bzw. Thee erhielten.) Dasselbe gilt auch von zwei der vier neuen Fälle, die am Ende des Schuljahres 1899/1900 gebessert waren (auch diese hatten Milch zum Frühstück und Abendbrote erhalten). Dasselbe gilt ferner von sieben der acht Schüler, die unter den alten 55 Fällen gebessert waren (bei sechs trat die Besserung nach zweckmäßiger Nahrung, bei dem siebenten nach einer solchen in Verbindung mit Darreichung von Eisenpräparaten ein). Dagegen finden sich unter den 30 geheilten Fällen des alten Bestandes nur vier, deren Heilung einer solchen Ursache zugeschrieben werden kann (zwei wurden geheilt mittels Darreichung von Eisen, einer, nachdem er angefangen, Schulessen mitzunehmen, einer, nachdem er angefangen, nachmittags spazieren zu gehen).

Ich zweifle nicht daran, daß ich noch mehr Resultate prästieren haben könnte, wenn ich Zeit dazu gehabt hätte, mich mit den Schülern noch mehr abzugeben und mit den Eltern mehr zu konferieren, als ich Gelegenheit gehabt habe; u. a. habe ich nämlich den Eindruck, daß Kaffee und Thee den Knaben zu gut schmeckt, als daß sie diese Genußmittel ohne wiederholte Ermahnungen seitens des Arztes nebst kräftiger Stütze seitens der Eltern mit Milch, und noch weniger mit Hafergrütze oder Suppe umtauschen; um so mehr gilt dies, als viele Eltern, u. a. aus Rücksicht auf den verhältnismäßig billigen Preis des Kaffees, gerne sehen, daß die Kinder sich zu diesem statt zur teuren Milch halten. Indessen sehen wir also, daß sehr viele von den Schülern mit häufigem Kopfweg, nämlich 26 des alten und einem des neuen Bestandes, ohne Eingreifen von meiner Seite geheilt worden sind. Diese spontane Massenheilung ungefähr der Hälfte des alten Bestandes ist meines Erachtens ein neues und wesentliches Argument für die Anschauung, daß der Einfluß der Schule auf das hier besprochene Leiden in der That wenigstens **verhältnismäßig** gering gewesen ist; denn wenn auch viele dieser 26 Schüler angaben, während der Sommerferien 1899 geheilt

worden zu sein, ist es schwer zu fassen, wie der Schulgang, wenn sein schädlicher Einfluß wirklich groß ist, während des Schuljahres 1899/1900 — das doch für jeden einzelnen Schüler mehr Arbeit als früher verursacht hat — unterlassen haben kann, nach und nach denselben Schaden auszuüben, wie im vorangehenden Jahre. Dagegen scheint mir dies Verhalten des Kopfwehs dafür zu sprechen, daß dasselbe in wesentlicher Beziehung statt als eine eigentliche »Schulkrankheit« als ein Übel des »Wachstums« — eine »maladie de croissance« — aufzufassen sei, eine Anschauung, die, wie besprochen, schon von Key auf einen größeren Teil aller Schwächezustände der Schulkjugend ausgedehnt worden ist, wie auch später Hertel derselben — wenn auch nur teilweise — beigeppflichtet hat.

Schließlich sind noch einige Betrachtungen mehr allgemeiner Natur zu erledigen.

Die Überzeugung, daß die Ansprüche, welche die höheren Schulen an ihre Schüler stellen, in ausgedehntem Maßstabe die Gesundheit derselben schädigen, hat auch in Norwegen eine große Ausbreitung gefunden und erhält daselbst fortwährend einen prägnanten Ausdruck in der Form von Reformvorschlägen von beträchtlicher Tragweite. Dieselben beziehen sich fortwährend hauptsächlich auf eine Verkürzung der täglichen Schulzeit und Hausarbeit nebst einer Verlängerung der Ferien; die Auffassung ist insofern fortwährend dieselbe, wie sie während der besprochenen Verhandlungen der medizinischen Gesellschaft zu Christiania im Jahre 1866 ihren Ausdruck fand, und es zeigt sich, wie dies übrigens auch sonst oft der Fall ist, daß man sich nicht immer auf das alte Wort: »tempora mutantur« etc. verlassen kann.

Wenn diese Auffassung, trotz der vielen Erleichterungen, die zufolge der vorangehenden Darstellung für die norwegischen Schüler eingetreten sind, fortwährend so verbreitet ist, ist dies wie früher sehr leicht zu erklären. Es sind in der That nicht die norwegischen Ärzte, welche dieselbe anfangs hervorgerufen und später am Leben erhalten haben; denn wenn auch die An-

schauungen vieler Ärzte über den schädlichen Einfluß der Schule sehr bestimmter Art sind, dringen dieselben in Norwegen doch als Regel nicht zum großen Publikum hervor. Was dies dagegen durch eigene Beobachtung sieht und was niemand leugnen kann, das ist, daß die Schüler der höheren norwegischen Schulen in großer Ausdehnung ein schlechtes Aussehen haben. Und da es nun eine für alle Menschen gemeinsame Eigenschaft ist, sich dazu verpflichtet zu fühlen, eine derartige Erscheinung durch eine bestimmte und gemeinsame Ursache zu erklären, kann es nicht wundern, daß es vom ersten Anfange an geheißen hat: es ist die Schule.

Ich zweifle nicht daran, daß diese Anschauung vor längerer Zeit in Norwegen korrekt gewesen ist; wir haben ja doch gesehen, daß sowohl die Hausarbeit, wie der Aufenthalt in der Schule daselbst früher beträchtlich länger waren wie jetzt. Auch will ich nicht in Abrede stellen, daß eine solche Auffassung vielleicht auch heutzutage bezüglich der norwegischen Mädchen- und gemeinsamen Schulen berechtigt sein kann; obwohl ich insofern meine Zweifel habe, kann ich mich nicht in betreff auf dieselben auf eigene Erfahrungen berufen. Auch wage ich noch nicht, mir selbst, was die höheren Knabenschulen Norwegens anbelangt, ein endgültiges Urteil darüber zu bilden, inwiefern dieselben vielleicht innerhalb gewisser Grenzen eine kräftigere Entwicklung schwächerer Schüler hemmen können, ohne daß dies durch die von mir oder durch andere bisher verwendete Verfahren festzustellen wäre. Daß indessen diese Grenzen weit sind, scheint mir nach den dargestellten Erhebungen sehr unwahrscheinlich, und ich möchte es als einen Vorteil ansehen, wenn der Strom der idealen Forderungen an die Schule, die ein jeder von uns in der Rocktasche herumträgt, vorläufig in meinem Vaterlande eine andere Richtung nähme als diejenige: die Arbeitszeit der Schule noch mehr verkürzen zu wollen. Ich glaube sonst, daß man der Jugend eher schaden wie nützen werden kann. Denn die Forderungen, die an die Schule zu stellen sind, mögen sonst sein wie sie wollen, eine von ihnen muß immer darin bestehen, die Schüler ans Arbeiten zu gewöhnen, um sie

auch dadurch für diejenige Konkurrenz, die sie so wie so als Erwachsene durchzukämpfen haben, zu stählen.

Dafs der schädliche Einflufs der Cathedralschule auf die Gesundheit ihrer Schüler kaum gerade grofs sein kann, davon habe ich auch einen Eindruck bekommen mittels Erkundigungen über 38 Schüler der Vorbereitungsschule, die meines Erachtens ein schlechtes, bezw. bleiches Aussehen hatten, ohne an Kopfweh zu leiden. In zwei dieser Fälle waren die Eltern der Anschauung, dafs die Knaben gut aussahen (der eine galt sogar in seiner Familie als »ein reiner Bär«); in zwei Fällen teilten sie mit, dafs das Aussehen der Kinder schon vor Anfang des Schulganges ein bleiches war, dafs es sich aber nach demselben etwas verschlechtert habe. Dagegen stellte sich bezüglich aller übrigen 34 Schüler auf meine ausdrückliche Frage heraus, dafs ihr Aussehen und Befinden sich nach dem Anfange des Schulganges entweder verbessert habe oder — was meistens der Fall — dafs sowohl Aussehen wie Befinden nach wie vor dem Anfange des Schulganges dasselbe gewesen sei. Wenn ich mich bei diesen Untersuchungen an die Vorbereitungsschule gehalten habe, kommt dies daher, dafs man zufolge der früher erwähnten schwedischen und dänischen Untersuchungen erwarten könnte, dafs sich das Aussehen u. s. w. vieler Schüler eben in den untersten Klassen verschlechtert; teils ging ich auch davon aus, dafs die Eltern an das Aussehen der Kinder vor dem Anfange des Schulganges um so leichter erinnern werden, je kürzere Zeit nach demselben vergangen ist. Später habe ich indessen auch sehr oft die schlecht aussehenden Schüler der Mittelschule und des Gymnasiums danach gefragt, wie sie aussahen, als sie noch keine Schule besuchten, und es ist mir sehr selten passiert, dafs sich nicht ihre Antworten vollständig mit den soeben erwähnten deckten.

Hierzu kommt, dafs sich auch bei diesen Untersuchungen in grofser Ausdehnung eine Erbllichkeit nachweisen liefs, ein ätiologischer Faktor, den ich überhaupt zufolge der Beobachtungen, die ich über die krankhaften Zustände der Cathedralschüler angestellt habe, sehr geneigt bin, als von überaus grofser Bedeu-

tung für die hier besprochenen Fragen anzusehen. Je mehr ich die kränklich aussehenden oder ausgesprochen krankhaften Schüler studiert habe, um so mehr bin ich davon überzeugt worden, daß der eigentliche Hauptschlüssel zum Verständnis ihrer Schwächen außer in ihrem *modus vivendi* und den übrigen Verhältnissen ihrer Heimat — wo sie ja ohne Vergleich den größten Teil des Tages verbringen —, in ihrer Entstammung zu suchen ist; und um so mehr habe ich bedauern müssen, nur in geringer Ausdehnung dazu Gelegenheit gehabt zu haben, ihre Familie kennen zu lernen. Hätte ich diese Gelegenheit gehabt, fühle ich mich davon überzeugt, daß eine Erblichkeit in viel größerer Ausdehnung, als dies mir bisher gelungen ist, sich als Ursache ihrer Schwächen hätte nachweisen lassen, und daß es in noch größerer Ausdehnung gelungen wäre festzustellen: daß das Aussehen und die krankhaften Zustände der Kinder dadurch verursacht werden, daß sie Variationen über dasselbe Thema wie ihre Familie repräsentieren.

Wie dem aber auch sei, dienen auch diese Resultate als Stütze des früher unter dem Abschnitte vom Kopfweh aufgestellten Satze, daß ein gesunder Schüler aus gesunder Familie jedenfalls nur als ganz seltene Ausnahme durch die Arbeit der Cathedralschule geschädigt wird und umgekehrt: wenn die Schüler der Cathedralschule unzweifelhaft in großer Ausdehnung schwächlich sind, wird dies, wenn man von seltenen Ausnahmen absieht, in erster Reihe von Verhältnissen verursacht, die außerhalb der Schule liegen. Gilt dies aber für die Cathedralschule, zweifle ich nicht daran, daß dasselbe durchgehend auch bezüglich der übrigen höheren Schulen Norwegens gilt, eine Vermutung, die u. a. auch durch eine Mitteilung des Herrn Dr. Henies zu Hamar gestützt wird; trotzdem daß die Dauer der Hausarbeit an dieser Schule zufolge der vorangehenden Darstellung während des Winters 1899/1900 z. T. als ziemlich hoch angegeben ist, hat dieser erfahrene Schulhygieniker, der als Arzt der besagten Schule angestellt ist, mir mitgeteilt, daß er mit Ausnahme der Kurzsichtigkeit nie irgend eine »Schulkrankheit« unter den Schülern derselben beobachtet habe.

Anhang.

Krankengeschichten.

A. Zweifelhaftes Kopfweh. 3 Schüler; 8—11 Jahre; [siehe übrigens den Text.

B. Kopfweh von kurzer Dauer. 9 Schüler. a) Ohne bestimmte Krankheit als Ursache. 4 Schüler, z. T. aus schwächlicher Familie. 1. 10 Jahre. Immer etwas bleich. Das Kopfweh dauerte wenige Wochen; sonst zufolge der Mitteilung der Eltern »immer die Gesundheit selbst.« — 2. 13 Jahre. Immer bleich und mager wie der einzige Bruder und beide Eltern; die Mutter an Schwindsucht gestorben. Kopfweh während ca. 2 Monaten einmal alle 8—14 Tage, dauerte wenige Stunden, entsteht besonders durch grofse Ofenhitze, u. a. auch auf der Schule. Ganz geheilt seit dem Frühling 1899; durchschnittlich tägliche Hausarbeit 1900 (2. Mittelklasse): 15 Minuten (lernt sehr leicht). Frühstück und Abendbrot: Milch und Butterbrot; hat Schulessen mit. — 3. Immer bleich wie die einzige Schwester; Mutter an Schwindsucht gestorben. Kopfweh ca. 2 Monate ein- bis zweimal die Woche, besonders bei grofser Ofenhitze, u. a. auch auf der Schule, dauert wenige Stunden. Ganz geheilt seit dem Frühling 1899; durchschnittlich tägliche Hausarbeit Frühling 1900: 1 Stunde (3. Mittelklasse); Frühstück und Abendbrot: Milch und Butterbrot; Schulessen mit. — 4. 14 Jahre. Kopfweh während ca. 2 Monaten alle 8—14 Tage, »wenn man die Lampen zündet.« Ganz geheilt seit Frühling 1899. — b) Durch bestimmte organische Krankheiten hervorgerufen. 5 Schüler, z. T. aus schwächlicher Familie. 1. Nefritis nach Scarlatina; 9 Jahre. — 2. 9 Jahre. Immer bleich und mager wie 7 Geschwister; immer unregelmässiger Stuhlgang mit Obstipation. Kopfweh während ca. 4 Wochen nach einer Angina mit Rückfällen; zur gleichen Zeit oft Schmerzen im übrigen Körper, besonders in den Gliedern. Geheilt seit dem Frühling 1899. — 3. 12 Jahre. Immer bleich und mager mit schlechtem Appetit; Obstipation von langer Dauer; wächst schnell. Kopfweh hin und wieder während mehrerer Jahre; erst häufig während einer Bronchitis, die ein paar Monate gedauert hat; unabhängig vom Lesen. Geheilt seit dem Frühling 1899. — 4. 13 1/2 Jahre. Diarrhöe während 1/2 Jahr; ist in dieser Zeit bleich geworden; zur gleichen Zeit Kopfweh, welches erst im letzten Monate nach Influenza häufig geworden ist. Geheilt seit dem Frühling 1899; durchschnittlich tägliche Hausarbeit Frühling 1900 (4., d. h. oberste Mittelklasse): 20 Minuten. — 5. 15 1/4 Jahr. Tender, sieht sonst gut aus. Kopfweh während einer Bronchitis, die ca. 3 Monate gedauert; fängt auf der Schule oder zu Hause an; unabhängig von Hausaufgaben. Mutter immer kränklich, zwei anämische Schwestern, von denen die eine wegen Blutarmut die Schule während 1 Jahr versäumt hat. Geheilt seit dem Frühling 1899; durchschnittlich tägliche Hausarbeit Frühling 1900 (1. Latein. Gymnasialklasse): 2 Stunden. Frühstück und Abendbrot: Butterbrot und Milch; hat Schulessen mit.

C. Kopfweh von langer Dauer. 43 Schüler. a) Sicher oder wahrscheinlich durch organische Krankheiten verursacht; 5 Schüler,

z. T. schwächlich und von schwächlicher Familie. *α*) Nierenkrankheit? 1. Ca. 9 Jahre. Bleich und schwächlich seit Rhachitis während der ersten Lebensjahre; Kopfweh ca. 1 Jahr, ca. einmal die Woche nach körperlicher Anstrengung, oft mit Erbrechen verbunden. Im Januar 1899 wurde einmal Albuminurie gefunden; zweimal fehlte dieselbe. Das Kopfweh hörte vom Frühling 1899 bis 3. Februar 1900 auf; wiederholte sich nun ca. einmal die Woche mit Erbrechen, nebst kontinuierlicher Albuminurie (Harnzylinder!) bis im April, als sowohl die letztere wie das Kopfweh verschwanden, nachdem Patient während einiger Wochen auf meinen Rat zum Frühstück Milch statt Kaffee und reichliche Milch zum Vesperbrot erhalten hatte; zu gleicher Zeit bekam er ein Eisenpräparat. Ende Mai besseres Aussehen. Zeichen einer Herzhypertrophie. Vater Epileptiker; Mutter und drei Geschwister angeblich gesund. — 2. 15½ Jahre. Immer schwächlich und bleich wie sieben Geschwister und die Mutter, die ebenfalls oft an Kopfweh leidet. Das entsprechende Leiden des Knaben hat mehrere Jahre gedauert; dauert oft mehrere Tage nacheinander, wird besser während des Sommers, macht z. T. das Aufgabenlernen unmöglich. Während des Frühlings 1899 kontinuierliche Albuminurie; durchschnittlich täglich Hausarbeit 2 Stunden (oberste Mittelklasse). Besserung während Ende des Schuljahres und der Sommerferien, bedeutende Besserung nach Ende derselben; wieder bedeutend schlimmer Januar 1900, wieder mit kontinuierlicher Albuminurie. (Harnzylinder!) Verschlimmerung durch längere Hausarbeit; geht nachmittags selten aus; durchschnittlich tägliche Hausarbeit (1. Latein, Gymnasialklasse): 2 Stunden 50 Minuten. Frühstück und Vesperbrot: Thee und Butterbrot mit Käse; Schulbutterbrot mit Käse. Wurde vorläufig aus der Schule entlassen.

β) Darmkatarrh von langer Dauer. 3. 14½ Jahre. Grofs; ziemlich bleich. Während ca. 1 Jahr kontinuierlicher Durchfall, mit Kopfweh (ca. ein- bis zweimal die Woche) verbunden; letzteres fängt während der Schulzeit oder nachmittags an. Beide Leiden besserten sich während des Herbstes 1899, und das Kopfweh hörte vor Weihnachten 1899, der Durchfall im Februar 1900 ganz auf. Im Mai fortwährend gesund; durchschnittlich tägliche Hausarbeit im Februar 1900 (oberste Mittelklasse): 1 Stunde 20 Minuten. Frühstück: Hafersuppe, Thee, Butterbrot; Abendessen: Thee, Butterbrot; kein Schulessen. — 4. 14½ Jahre. Immer bleich und mager wie sein einziger Bruder; wächst schnell. Kopfweh ca. 1½ Jahr; zu gleicher Zeit häufiges Magenknäuen und unregelmässiger Stuhl. Das Kopfweh tritt ca. einmal die Woche auf; entsteht meistens wenn zu stark geheizt wird, u. a. auf der Schule; verschwindet, sobald er in kühlere Umgebung kommt. Magenknäuen und Kopfweh hörten während der Sommerferien 1899 auf, fingen während des Herbstes wieder an, verschwanden aber auf die Dauer, als er Ende desselben Jahres auf Rat seines Arztes u. a. anfang, ein Eisenpräparat nebst Milch und Hafersuppe statt Kaffee und Thee zum Frühstück bezw. Vesperbrot zu erhalten. Im Mai 1900 fortwährend gesund; die durchschnittliche tägliche Hausarbeit war damals (oberste Mittelklasse): 2¼ Stunden.

γ) Hypermetropie. 5. 9 Jahre. Immer bleich, zarter Körperbau, kleine Kräfte, aber besser nach Anfang der Schule. Kopfweh ca. einmal die

Woche während einiger Jahre; geheilt seit dem Frühlinge 1899 durch Konvexbrillen.

b) Trat bei meistens schwächlichen Schülern auf, deren nächste Verwandte ebenfalls an Kopfweh litten. 17 Knaben. 1. 8 Jahre. Immer bleich und zart gebaut; Rhachitis von langer Dauer während der ersten Lebensjahre; Kopfweh nach Anfang des Schulganges, oft mit Erbrechen. Hörte während der Sommerferien 1899 auf; dann selten bis zu Weihnachten desselben Jahres, worauf wieder ein- bis zweimal die Woche, nachmittags. Fortwährend Schmerzen bis im April 1900, als er auf meinen Rat statt Kakao reichliche Milch zum Frühstück erhielt; später gesund. Der Vater bleich, zart gebaut, neurasthenisch, wie der Vater desselben immer viel Kopfweh; von den Geschwistern des Knaben sind vier anämisch; zwei von ihnen leiden an Kopfweh, eins an häufiger Kardialgie. — 2. Brüder des vorangehenden; 14 $\frac{1}{2}$ Jahre. Immer bleich und zart gebaut; Kopfweh von mehrerer Jahre Dauer, vielleicht seit vor Anfang der Schule; jetzt ca. einmal die Woche, oft während der Nacht oder wenn er morgens erwacht; dauert auch während des Tages, oft mit Erbrechen. Keine Besserung während der Ferien, wenn er sich nicht im Hochgebirge aufhält. Geht nachmittags selten aus. Ist nach Aussage des Vaters im Laufe der Jahre magrer geworden. Das Leiden war unverändert bis im April 1900, als es angeblich während eines Landaufenthaltes in den Osterferien aufhörte; nähere Examination nebst Anfrage beim Vater ergab jedoch, daß es schon einige Wochen früher aufgehört hatte, nachdem er zum Frühstück nebst Kaffee und Butterbrot auch angefangen hatte, täglich ein Ei zu essen. Erhielt jetzt außerdem reichliche Milch und mußte jeden Nachmittag in freier Luft motionieren; im Mai fast ganz geheilt; durchschnittlich tägliche Hausarbeit im April 1900 (oberste Mittelklasse): 2 $\frac{1}{2}$ Stunden. Der Vater sieht sehr streng darauf, daß er viel für die Schule arbeitet. — 3. 14 Jahre. Zarter Bau; sehr hoher Wuchs (im Jahre 1900: 181 cm hoch); gesunde Gesichtsfarbe. Kopfweh bis mehrere Male die Woche während 4 Jahre; fängt meistens morgens beim Erwachen an um wieder verschwunden zu sein, wenn er in der Schule anlangt. Hörte vor den Sommerferien 1899 auf, um später nicht wiederzukehren; durchschnittlich täglich Hausarbeit im April 1900 (oberste Mittelklasse): 1 Stunde. — Sein einziger Bruder (in derselben Schule), 16 $\frac{1}{2}$ Jahre, jetzt 183 cm hoch, hat ebenfalls bis in den letzten Jahren an Kopfweh gelitten; der Vater — ebenfalls sehr hoch — leidet fortwährend viel daran. Frühstück und Vesperbrot: Kaffee, bzw. Thee mit Butterbrot; Schulesse. — 4. 12 $\frac{1}{2}$ Jahre (5. Vorbereitungs-klasse). Hoher Wuchs; mager; sonst gesundes Aussehen. Kopfweh während ca. 4 Jahre, z. Z. oft jeden Tag; muß deswegen z. T. die Schule verlassen. Hört meistens während der Ferien auf; dies geschah auch im Sommer 1899. Dann wieder häufiger, bis er im November auf meinen Rat täglich Schulesse mitnahm; später fast ganz geheilt. Auch ein Bruder hat häufig an demselben Übel gelitten; ebenfalls seine Mutter und dieser Mutter. Seine Mutter ist sehr neurasthenisch und leidet an Nierenstein; mehrere ihrer Geschwister leiden an Arthritis urica. — 5. 14 $\frac{1}{4}$ Jahre. Etwas zart; gute Gesichtsfarbe; häufiges Kopfweh von längerer Dauer; nachmittags nach längerem Lesen;

wird nicht durch Brillen gebessert, hörte während der Sommerferien 1899 auf, war im Februar 1900 wieder häufig. — Von zwei Geschwistern leidet das eine ebenfalls an häufigem Kopfweh; dasselbe galt auch immer die Mutter; durchschnittlich tägliche Hausarbeit im Februar 1900 (oberste Mittelklasse): 1 Stunde 25 Minuten. — 6. 9 Jahre (2. Vorbereitungsklasse). Immer bleich, mager, schlaff, — wie drei seiner vier Geschwister und die Mutter. Wie dieselben häufiges Kopfweh, welches sich ca. jeden Tag einfand und bis zum Neujahr 1900 fort dauerte. Später fast geheilt. Frühstück und Vesperbrot: Milch und Butterbrot; kein Schulessen. — 7. 17 $\frac{1}{2}$ Jahre. Hoher Wuchs; bleich; nicht mager. Hat während der letzten 4 Jahre stark gewachsen; zu gleicher Zeit Kopfweh, welches während der Ferien nicht aufhörte. Beginnt meistens morgens beim Erwachen, u. a. oft nach Ferientagen; unabhängig vom Lesen; wird durch Eisenpräparate gebessert. Auch sein Vater und der Vater des letzteren haben viel am selben Übel gelitten; durchschnittlich tägliche Hausarbeit im März 1899 (2 Monate vor dem Abiturientenexamen): 2 $\frac{3}{4}$ Stunden. Späteres Verhalten unbekannt. — 8. Gutes Aussehen; 15 $\frac{1}{4}$ Jahre. Kopfweh von der Dauer mehrerer Jahre; erst häufig nach einer noch bestehenden Otorrhoe vor 2 Jahren. Beginnt meistens morgens beim Erwachen und hört vormittags auf; unabhängig von jeder Hausarbeit. Die Mutter und ihre Geschwister, aber nicht die Geschwister des Schülers, leiden ebenfalls oft an Kopfweh. Verließ bald die Schule. — 9. 10 $\frac{3}{4}$ Jahre. Immer bleich und zart. Kopfweh schon vor Anfang der Schule, aber später verschlimmert; ca. zweimal die Woche, oft morgens beim Erwachen, oder nachmittags. Hausarbeit ohne jeden Einfluss. Besserung während der Sommerferien 1899, worauf wieder Verschlimmerung; im Frühling 1900 wieder besser, doch im Mai fortwährend ca. einmal die Woche. Frühstück und Abendbrot: Milch und Butterbrot; Schulessen. Der Vater hatte es während seines Schulganges ganz wie der Junge; oft Kopfweh während des Schuljahres, sonst selten; war ebenfalls von zartem Bau und sah präcis aus wie der Sohn. — 10. 14 $\frac{1}{2}$ Jahre. Immer zart und bleich seit Rhachitis während der ersten Lebensjahre. Kopfweh von mehrerer Jahre Dauer, ca. einmal die Woche, meistens nachmittags während längerer Schularbeit. Hörte im Frühling 1899 auf, wieder schlimmer im Herbst, hat sich aber seit Neujahr 1900 selten wiederholt. Mutter bleich, Kopfweh seit vielen Jahren; eine Schwester immer bleich, vier andere Geschwister aber nicht. Frühstück und Abendbrot: Kaffee bzw. Thee mit Butterbrot; Schulessen; durchschnittliche Hausarbeit nicht notiert. — 11. 11 Jahre. Sehr bleich und mager seit dem 4. Lebensjahre, als er ohne bekannte Ursache zu kränkeln anfang; kurz nach Anfang des Schulganges eine unbestimmbare Krankheit mit Gehirnsymptomen (der Arzt dachte an einen Eiterherd des Gehirns); mußte deswegen die Schule während eines halben Jahres versäumen. Seitdem kontinuierlich Kopfweh ein- bis zweimal die Woche; beginnt abends; dauerte während der Sommerferien 1899, wenn auch weniger schlimm, fort. Dieser Zustand hielt sich bis Neujahr 1900; später nur ca. alle 3 Wochen und sehr wenig intensiv. Frühstück: Hafergrütze, Kaffee, Butterbrot; Abendbrot: Thee, Butterbrot; Schulessen. Auch die Mutter leidet viel am selben Übel.

In Verbindung mit diesen 11 Schülern, deren Vater oder Mutter ebenfalls Kopfweh hatten, sind ferner folgende zu erwähnen: 12. 15 $\frac{1}{2}$ Jahre. Bleich seitdem er 6—7 Jahre alt an starker »Blutarmut« litt; wegen derselben mußte er damals die Schule ein halbes Jahr versäumen. Kopfweh seitdem unverändert, ca. 8 Tage nacheinander einmal des Monats. Längeres Lesen ohne Einfluß. Nicht mager. Von sechs Geschwistern leidet eine Schwester kontinuierlich am selben Übel. Seit den Sommerferien 1899 ganz geheilt. Frühstück: Kaffee; Abendbrot: Kakao und Milch mit Butterbrot. Schulessen. — 13. 11 $\frac{1}{4}$ Jahre. Immer zartes Aussehen; gute Gesichtsfarbe; Kopfweh ca. 1 Jahr, besonders nach Turnen. Besserung nach den Sommerferien 1899, Verschlimmerung Anfangs 1900; während des Frühlings desselben Jahres ca. einmal die Woche, z. T. mit Erbrechen. Erhielt im April auf meinen Rat zum Frühstück Milch statt Kaffee, wonach bedeutende Besserung; jedoch Ende Mai noch nicht ganz geheilt. — Immer Schulessen. — Vater sehr bleich, ebenfalls zwei Geschwister (besuchen dieselbe Schule); von diesen klagte die eine im Mai 1900 über Kopfweh. — 14. 13 Jahre; etwas bleich; nicht mager; Kopfweh ca. einmal die Woche, von mehrerer Jahre Dauer; beginnt bald auf der Schule, bald zu Hause. Hörte z. Z. der Sommerferien 1899 auf (ob vor oder während derselben konnte nicht festgestellt werden); Verschlimmerung während des Herbstes, sehr selten seit Neujahr 1900; durchschnittlich täglich Hausarbeit Frühling 1900: $\frac{3}{4}$ Stunden (3. Mittelklasse). Beide Eltern zart gebaut, neurasthenisch, etwas schwächlich, aber ohne ernstere Krankheit; auch die vier Geschwister des Schülers sind derselben Art; von denselben klagte der eine (Schüler der Kathedralschule) Frühling 1900 über Kopfweh »wenn die Sonne stark schien«; sein Leiden hörte jedesmal nach dem Mittagessen auf.

Mehr zweifelhaft ist, ob auch die folgenden zur hier erwähnten Kategorie gehören: 15—16. Zwei Brüder, 10 und 12 Jahre. Der jüngere bleich, Kopfweh von langer Dauer, oft jeden Tag, zwingt ihn häufig die Schule zu verlassen. Der ältere sieht ganz gut aus, Kopfweh ca. 1 Jahr, ca. zwei- bis dreimal die Woche, beginnt auf oder nach der Schule; durch längeres Lesen nicht beeinflusst. Das Leiden hörte bei beiden während der Sommerferien 1899 auf; beim jüngeren indessen Recidiv April 1900; Schmerzen jeden Abend. Erhielt nun Frühstück und Abendbrot. Auf meinen Rat zum Frühstück und Abendbrot reichliche Milch statt Kaffee bzw. Thee und wurde sofort aufs neue geheilt. Hat immer Schulessen mit. Bezüglich der Verwandten trotz Nachfrage keine Mitteilungen zu erhalten. — 17. 15 Jahre. Grofs; gesundes Aussehen; Kopfweh von langer, aber unbekannter Dauer, ca. alle 14 Tage, beginnt morgens beim Erwachen um meistens aufgehört zu sein, wenn er in der Schule anlangt. Von seinen sechs Geschwistern ist einer (11 Jahre) anämisch und leidet oft an Kopfweh. Verließ bald die Schule; andere Angaben nicht erhaltbar.

c) Das Kopfweh trat bei schwächlichen Schülern auf, deren Familie erblich disponiert war ohne an Kopfweh zu leiden.

10 Schüler. 18. Mager und bleich, seitdem er nach einer Verbrennung wegen einer fractura femoris im 12. Jahre während 4 $\frac{1}{2}$ Monaten das Bett

hüten mußte; wohnte bis vor einigen Jahren auf dem Lande; seit dann einige Besserung. Das Kopfweh ist während der Sommerferien weniger intensiv, ohne indessen ganz aufzuhören; beginnt vor- oder nachmittags; hat es erst angefangen, wird es durch Hausarbeit schlimmer, wird aber sonst nicht von dieser beeinflusst. Dauert oft mehrere Tage nacheinander; wird nicht durch Eisenpräparate gebessert. — Einige Besserung ohne Heilung während der Sommerferien 1899; im folgenden Schuljahre wieder wie früher. Sieht recht scharf, aber leidet an Hemeralopie; hat einen Augenspezialisten konsultiert, der jedoch nichts bezüglich des ophthalmoskopischen Befundes mitteilen konnte. Auch eine Schwester, die an Gehirnentzündung gestorben, war hemeralopisch. Die Eltern sind Vetter und Kousine; durchschnittlich tägliche Hausarbeit Frühling 1900 (2. Realgymnasialklasse): $2\frac{1}{2}$ Stunden. Frühstück: Milch, Hafersuppe, Butterbrot, Ei; Abendessen: Hafersuppe, Ei; öfter kein Schulesen. — 19. 13 Jahre. Hoher Wuchs; immer bleich; verläßt oft die Schule. Kopfweh nach einem Rheumatismus acut. im 7. Jahre; Verschlimmerung nach Diphtherie vor 3 Jahren; kurze Zeit nachher eine seröse Pleuritis. Das Kopfweh beginnt besonders nach Körperanstrengungen und nachmittags nach längerem Lesen (hat fast keine Hausarbeit; Schüler der 5. Vorbereitungsklasse). — Eine Schwester litt vor einigen Jahren an tuberkulöser Peritonitis und leidet jetzt an Lungentuberkulose; die Mutter mager, taub nach Otorrhoe, hustet leicht; der Vater Diabetiker seit vor Geburt des Schülers. Das Kopfweh besserte sich während der Sommerferien 1899; wieder schlimmer im Mai 1900. Frühstück: Kaffee, Butterbrot; selten Schulesen; oft kein Abendessen. Sein Aussehen war während des Schuljahres 1899—1900 besser wie früher. — 20. 16 Jahre. Gewöhnliche Gesichtsfarbe; hat während des letzten Jahres stark gewachsen; zu gleicher Zeit ist sein Aussehen zarter, seine Eßlust geringer und der Stuhl obstruiert geworden. Verließ bald die Schule; durchschnittlich tägliche Hausarbeit 2 Stunden (oberste Mittelklasse). Einer seiner Brüder hat an chronischen Drüsenentzündungen am Halse gelitten und sieht sehr bleich und kränklich aus (besucht dieselbe Schule). Eine Schwester Spitzenkatarrh; zwei andere Geschwister zartes Aussehen. Eltern angeblich gesund. — 21. $15\frac{1}{2}$ Jahre. Immer bleich, zart, kränklich; Rhachitis während der frühen Kindheit. Häufiges Kopfweh während vieler Jahre, mehrere Male die Woche, Besserung während der Sommerferien, aber auch dann nach Laufen und wenn er warm wird; sonst nach längerem Lesen. Drüsenschwellungen am Halse; Spur von Eiweiß im Harn. Mutter Magengeschwür, bleich; drei bleiche Geschwister, von denen eines auf schwache Brust verdächtig; durchschnittlich tägliche Hausarbeit: 3 Stunden (oberste Mittelklasse). Verließ bald die Schule. — 22. 17 Jahre. Groß, bleich nachdem er vor 3 Jahren vom Lande nach der Stadt kam. Kopfweh nach Scorbut vor 5 Jahren, ca. alle 14 Tage, nachmittags nach längerem Lesen; hörte während der Sommerferien 1899 auf; später gesund; durchschnittlich tägliche Hausarbeit Februar 1900: 2 Stunden 50 Minuten (3. Lateingymnasialklasse). Mutter Schwindsucht, an der auch ihr Vater gestorben; Vater und zwei von den fünf Geschwistern des Schülers sehr bleich und mager. Verließ bald die Schule. — 23. $16\frac{1}{2}$ Jahre. Immer bleich. Kopfweh ca. 5—6 Jahre, einmal alle 8—14 Tage, oft morgens beim

Erwachen oder vormittags; muß sich dann häufig zu Bett legen. Verließ bald die Schule. Vater leidet seit vor Geburt des Schülers an einer unbestimmbaren Unterleibskrankheit mit geschwollener Milz, z. T. auch Ascites und Blutbrechen; ist sehr bleich. Auch die Mutter und fünf Geschwister des Schülers sind alle bleich. — 24. 13 $\frac{1}{2}$ Jahre. Immer bleich, klein und mager. Kopfweh noch während des letzten Jahres, ca. alle 8—14 Tage, mittags oder abends nach längerem Lesen. Geheilt seit Frühling 1899; durchschnittliche täglich Hausarbeit Frühling 1900 (3. Mittelklasse): $\frac{3}{4}$ Stunden. Frühstück und Abendessen: Kaffee bezw. Thee mit Butterbrot; Schulessen. Während der Dauer des Kopfwehs einige Male Eiweiß im Harn, welches mit dem Kopfweh verschwand. Ist nach Aussage des Vaters »das genaue Ebenbild der Mutter«; letztere war immer schwächlich und mußte deshalb während der Kindheit die Schule während 1 Jahr versäumen. Seine zwei Geschwister sind stärker und dem Vater ähnlich. — 25. 13 $\frac{1}{2}$ Jahre (5. Vorbereitungsklasse). Immer bleich; träger Gesichtsausdruck; etwas Exophthalmus und Struma, normaler Puls. Kopfweh seit mehreren Jahren, vielleicht seit vor Anfang des Schulganges; ca. dreimal die Woche nach dem Mittagessen. Besserung während der Sommerferien und des Herbstes 1899, worauf wieder schlimmer; erhielt Frühling 1900 ein Eisenpräparat und reichliche Milch statt wie früher Kaffee bezw. Thee (selten ein Ei) zum Frühstück und Abendessen. Später bedeutend besser, jedoch im Mai noch nicht ganz geheilt. Mutter sehr nervös; von vier Geschwistern ist eines sehr bleich; Vater gestorben (Herzfehler). — 26. 18 $\frac{1}{2}$ Jahre. Immer etwas bleich; Kopfweh nach Chorea im 7. Jahre, nach längerem Lesen; wird durch Obstruktion, an die er wie Mutter und sechs Geschwister immer gelitten, verschlimmert; durchschnittlich tägliche Hausarbeit Frühling 1899 (3. Lateingymnasialklasse): 3 Stunden. Verließ die Schule. — 27. 10 Jahre. Immer bleich; sonst gutes Aussehen. Kopfweh während mehrerer Jahre, wie es scheint seitdem er vor Anfang des Schulganges mehrere Male schwer auf den Kopf gefallen war. Hörte während der Sommerferien 1899 auf; später gesund bis im Mai 1900, als die Schmerzen sich mehrere Male die Woche abends wiederholten; kein Schulessen. Frühstück und Abendessen: Kaffee bezw. Kakao und Butterbrot; von vier Geschwistern ist eine Schwester sehr anämisch.

d) Das Kopfweh trat als Folge einer nicht von der Schule verursachten Anämie oder Störung der Ernährung auf; Mitteilungen über die Familie liegen nicht vor. 9 Schüler. 1. 10 Jahre. Bleich; kleine Kräfte seit Keuchhusten mit langedauerndem Nasenbluten im 3. Jahre. Kopfweh während der letzten 6 Monate, nachdem er täglich $\frac{3}{4}$ Stunde nach und von der Schule per Bahn fahren mußte; fängt beim Nachhausekommen an, um kurze Zeit nach dem Mittagessen aufzuhören. Verließ bald die Schule. — 2. 12 $\frac{1}{2}$ Jahre. Immer bleich, klein und zart; langedauerndes Kopfweh, kann nicht genau sagen seit wann; ca. alle 14 Tage nachmittags; Besserung während der Sommerferien und des Herbstes 1899, später fast geheilt; durchschnittlich tägliche Hausarbeit Frühling 1900 (2. Mittelklasse): 20 Minuten. Frühstück und Abendessen: Chokolade bezw. Thee und Butterbrot; Schulessen. — 3. 12 Jahre. Immer bleich.

Täglich $\frac{1}{2}$ Stunde Eisenbahn nach und von der Stadt; Kopfweg ca. einmal wöchentlich, meist beim Nachhausekommen von der Bahn, hört nach dem Mittagessen auf (siehe No. 2); z. T. beginnt es auch morgens und kann ihn dann dazu zwingen, die Schule zu versäumen; Besserung während der Sommerferien 1899, Verschlimmerung während des Herbstes, worauf nach Neujahr 1900 ganz geheilt durch Verabreichung eines Eisenpräparates. Im Februar 1899 wurde zweimal Eiweiß im Harn nachgewiesen; im April 1900 fehlte es. — 4. 13 Jahre. Immer bleich, klein, zart; Kopfweg während einiger Jahre, ca. einmal die Woche, nie intensiv, z. T. nachmittags, meistens morgens beim Aufstehen, um während des Vormittags aufzuhören. Während der Sommerferien 1899 fast ganz geheilt; durchschnittlich tägliche Hausarbeit Frühling 1900 (2. Mittelklasse): 25 Minuten. — 5. 15 Jahre. Immer bleich, Kopfweg ca. 2 Jahre, ca. zweimal die Woche, fängt auf der Schule oder nachmittags an. Während der Sommerferien und des Herbstes 1899 unverändert; später fast geheilt nach Verabreichung eines Eisenpräparates. Kein Schulessen. Frühstück und Abendessen: Butterbrot und Thee; durchschnittlich tägliche Hausarbeit Frühling 1900 (obere Mittelklasse): $\frac{3}{4}$ Stunde. — 6. 15 Jahre. Immer klein und bleich; der schwächlichste unter vier Geschwistern. Kopfweg ca. 5 Jahre, ca. einmal die Woche, meistens morgens beim Aufstehen, selten nachmittags nach längerem Lesen. Hörte während der Sommerferien 1899 auf; Verschlimmerung im Herbst; fing im November auf meinen Rat an nachmittags fleißig auszugehen, welches er früher nie gethan. Später gesund; durchschnittlich tägliche Hausarbeit April 1900 (oberste Mittelklasse): 1 Stunde 20 Minuten. Frühstück: Kaffee, Butterbrot, 1 Glas Milch; Abendessen: Thee, Butterbrot; kein Schulessen. — 7. 15 $\frac{3}{4}$ Jahre. Immer bleich und zart; Kopfweg seit vielen Jahren; Verschlimmerung nachdem er vor 1 Jahre nach Christiania umzog; ca. einmal die Woche, meistens morgens beim Erwachen, hört während des Vormittags auf. Unbeeinflusst durch Lesen; durchschnittlich tägliche Hausarbeit Frühling 1899 (1. Latein-gymnasialklasse): 1 $\frac{1}{2}$ Stunde. Kontinuierliche Otorrhoe seit Scharlach im 5. Jahre. Verließ kurz darauf die Schule; andere Mitteilungen nicht zu erhalten. — 8. 16 $\frac{1}{4}$ Jahre. Bleich, mager, matt; kontinuierliche Kardialgie seit vor Anfang des Schulganges. Kopfweg seit mehreren Jahren, oft viele Male die Woche, beginnt mit Übelkeit nach längerem Lesen. Abends, jedoch auch auf der Schule. Bedeutende Besserung vor Anfang der Sommerferien 1899; ganz geheilt während derselben; später sehr selten, aber fortwährend Kardialgie. Frühstück: Milch und Butterbrot; Abendessen: Thee und Butterbrot; Schulessen; durchschnittlich tägliche Hausarbeit Frühling 1900 (2. Latein-gymnasialklasse): 1 $\frac{1}{2}$ Stunde. — 9. 13 $\frac{1}{2}$ Jahre. Gesundes Aussehen. Kopfweg seit Scharlach vor 1 Jahre, ein paar Mal wöchentlich, teils vor-, teils nachmittags. Unbeeinflusst durch längeres Lesen. Verließ kurz darauf die Schule.

e) Das Kopfweg trat bei anscheinend gesunden Schülern auf; Angaben über die Verwandten fehlen. 2 Schüler. 1. 8 Jahre. Gesundes Aussehen. Kopfweg seit vor Anfang des Schulganges, Verschlimmerung nach wiederholten Erkältungen, nach Masern vor einem halben

Jahre. Ganz geheilt vor den Sommerferien 1899 (später wiederholt untersucht). — 2. 13 Jahre. Sehr gesundes Aussehen. Kopfweh ca. 1 Jahr, ca. einmal die Woche, beginnt meistens morgens beim Erwachen, seltener vormittags, dauert bis nachmittags. Unbeeinflusst durch Lesen, Turnen u. a. Körperanstrengungen, Besserung nach den Mahlzeiten, nicht aber während der Ferien. Unverändert bis im April 1900, als er morgens reichliche Milch erhielt. (Früher Frühstück: Kaffee, Butterbrot; Vesperbrot: Milch, Butterbrot; Schulessen.) Durchschnittlich tägliche Hausarbeit April 1900 (3. Mittelklasse): 1 Stunde.

Zur Frage des Einflusses der Luftfeuchtigkeit auf die Wasserverdunstung durch die Haut.

Von

Privatdozent Dr. **Heinrich Wolpert.**

(Aus dem hygienischen Institut der Universität Berlin.)

Bereits 1875 hat Erismann, im IX. Band der »Zeitschrift für Biologie«, über die Wasserverdunstung durch die Haut eine, soweit tote Hautstücke und lebende Hautbezirke in Betracht kommen, ziemlich umfassend erscheinende Untersuchung veröffentlicht, welche aber bis heute, nach einer Seite hin, einer Ergänzung harret.

Nach einer Zusammenfassung der Litteratur, wobei besonders die Arbeiten von Séguin (1789), Valentin, Krause, Weyrich, Röhrich, Reinhard kritisch besprochen werden, teilt Erismann Versuche über die Wasserverdunstung von der Oberfläche toter Hautstücke und Körperteile, auch ganzer Leichname mit, und geht schliesslich zum lebenden Körper über, indem an der Wasserdampfabgabe begrenzter Hautbezirke, bezw. Körperteile, besonders eines Armes, die Einwirkung verschiedener Bedingungen, hier wie vor namentlich: Temperatur und Bewegung der Luft, studiert wird. In Weiterführung letzterer Versuche, welche jedenfalls einen sicheren Rückschluss auf die Wasserabgabe der gesamten Hautoberfläche nicht zulassen, sind seither, hauptsächlich durch Arbeiten unseres Laboratoriums, diese Bedingungen mit Hilfe des Pettenkofer'schen Respirationsapparates am ganzen Körper des Lebenden studiert und in ihrer

Wirkung, qualitativ wie quantitativ, sicher erkannt worden. Den Versuchen Erismanns ersterer Art, an toten Hautstücken, haftet jedoch noch der Mangel eines fundamentalen Versuchs über den isolierten Einfluß der Luftfeuchtigkeit an.

Erismann fand in den hierher gehörigen Versuchen (a. a. O. S. 12) zwar ein Ansteigen der Verdunstung mit der Temperatur, nämlich von 3,7 bis 37 mg pro 1 qcm bei 2° bis 36°; er hält dabei jedoch nicht auf gleiche Luftfeuchtigkeit, seine wärmere Luft ist gleichzeitig auch trockener, wie aus zwei Stellen der Arbeit hervorgeht: Da die Versuche im Winter vorgenommen wurden, so mußten diejenigen Experimente, welche eine Temperatur von 20° C. und darüber erforderten, im Brutofen vorgenommen werden, »wo natürlich die große Trockenheit der Luft die Wasserverdunstung sehr begünstigte«; ferner: Die Erscheinung, daß bei höheren Temperaturen, dieselbe Temperaturdifferenz ein viel erheblicheres Anwachsen der Verdunstung bewirkte als bei tiefen Temperaturen, »hängt wohl innig mit der geringen relativen Feuchtigkeit der Luft bei den angewandten höheren Temperaturen zusammen« (also damit, daß über 20° bis 36°, die wärmere Luft zufällig gleichzeitig, wie es scheint, um so trockener, je wärmer war; Messungen der verschiedenen relativen Feuchtigkeiten wurden aber offenbar nicht ausgeführt).⁶

Zugegeben aber, diese Erklärung Erismanns treffe zu; und damit zugegeben auch, es sei von vornherein wahrscheinlich, sozusagen »natürlich«, daß durch die (tote) Haut bei gleichen Temperaturen in trockener Luft wesentlich mehr Wasser als in feuchter Luft verdampfe; so kann trotzdem, zumal uns doch nur der Versuch über die Größe eines Einflusses eine Vorstellung verschafft, der experimentelle Nachweis hierfür nicht als überflüssig erachtet werden.

Diesen Nachweis führte ich durch Parallelversuche in folgender Weise, indem ich mich ebenfalls der Krause-Erismannschen Vorrichtung bediente:

Zwei annähernd gleich weite, unten hufeisenförmig gebogene Trichter von etwa 4½ cm oberer Öffnungsweite füllte ich mit Wasser und band über der Trichteröffnung je ein Stück Haut,

und zwar von derselben Körpergegend (Bauch) einer und derselben Leiche, in der Weise fest, daß die Epidermis nach oben, das Corium aber der Wasseroberfläche zugewendet war. Luftblasen, die zwischen Wasser und Haut zurückblieben, wurden vertrieben, so daß in beiden Fällen Corium und Wasseroberfläche sich innig berührten. Auf die Haut klebte ich je ein rundes Stück Kartongpapier (Millimeterpapier) mit einem mittleren Ausschnitt von genau 10 qcm, und bedeckte alsdann sowohl die Papieroberfläche, als auch rund herum die überstehende Haut mit einer dicken Wachs-schicht. Das enge Ende der Trichterröhre wurde horizontal abgeschliffen und mittels eines angesteckten, ebenfalls abgeschliffenen Glasstabes verschlossen. Zwei niedrige Bechergläser, in welche die Vorrichtungen eingestellt wurden, dienten als Ständer.

Durch diese Anordnung war die Verdunstung von allen Teilen der Haut, mit Ausnahme des innerhalb des Papierringes befindlichen Stückes, verhindert, und der Gewichtsverlust der Vorrichtungen innerhalb einer bestimmten Zeit (24 Stunden) ergab durch Division mit 10 die Menge des von 1 qcm der Hautoberfläche in der Beobachtungsdauer verdunsteten Wassers.

Für die Ausführung der Versuche war die Höhe der Lufttemperatur an sich ziemlich gleichgültig; sie mußte jedoch in den anzustellenden Parallelversuchen (trockene Luft—feuchte Luft) thunlichst die gleiche sein. Die Wahl einer nicht zu hohen Lufttemperatur schien gewisse Vorteile zu bieten. Ich durfte hoffen, dabei weniger Störungen durch zeitliche und räumliche Temperaturungleichheiten, welche voraussichtlich im stark geheizten Zimmer leicht auftreten würden, zu erfahren. Aber anderseits mußte auch eine sehr niedrige Temperatur, wodurch vermutlich die Gewichts-differenz der Wägungen, zumal bei den Versuchen in feuchter Luft, eine gar zu geringfügige würde, vermieden werden. Als einen geeigneten Versuchsraum wählte ich daher ein ungeheiztes Zimmer mit etwas niedriger, jedoch möglichst gleichmäßiger Temperatur und einer hohen Luftfeuchtigkeit aus. Die Lufttemperatur zeigte daselbst während der zweitägigen Versuchsdauer überhaupt keine in Betracht kommenden Schwankungen, sie betrug minimal 15,0° und maximal 15,6° gleich-

mäßig im ganzen Raum. Die relative Luftfeuchtigkeit im Zimmer betrug im Mittel 85%, sie bewegte sich zwischen 82 und 88%.

Es handelte sich nun darum, einen Trockenraum von gleicher Temperatur herzustellen. Zu diesem Zwecke wurden auf der Bodenfläche eines grossen, in dem gleichen Zimmer aufgestellten Glaskastens¹⁾ Stücke von Chlorcalcium ausgebreitet mit dem Erfolg, daß, bei gleicher Thermometeranzeige wie in der feuchten Aufsen- (d. i. Zimmer-) luft, innen im Kasten während der ganzen Versuchsdauer eine relative Feuchtigkeit von nur ungefähr 20% (18 bis 23%) herrschte.

Nachdem die beiden Verdunstungstrichter, noch ungewogen, über Nacht im Trockenkasten aufbewahrt waren, wurde am nächsten Morgen ihr Gewicht festgestellt und der Versuch begann.

Zunächst stellte ich, für die Dauer des ersten Versuchstags, Vorrichtung I in der feuchten, äusseren Zimmerluft auf, und Vorrichtung II wurde in den Trockenkasten zurückgebracht. Nach 24 Stunden wog Vorrichtung I, deren Anfangsgewicht (inclusive Becherglas) 93,826 g betragen hatte, nur noch 93,699; Vorrichtung II aber hatte weit stärker abgenommen, ihr Gewicht war von 99,192 auf 98,973 g gesunken.

Die Gewichts Differenz betrug im ersten Falle in der feuchten Luft 127 mg absolut = 12,7 mg auf 1 qcm in 24 Stunden; im zweiten aber, in der trockenen Luft, 219 mg absolut = 21,9 mg auf 1 qcm in 24 Stunden.

Hiermit konnte die gestellte Aufgabe als gelöst, der gewünschte Nachweis als geführt gelten.

Zur grösseren Sicherheit in quantitativer Hinsicht wechselte ich für die Dauer eines zweiten Versuchstages, welcher sich unmittelbar an den ersten anschloß, die beiden Vorrichtungen um: I kam in die trockene, II in die feuchte Luft, und nun mußte in den Gewichtsabnahmen eine Umkehr eintreten. In der That zeigte Vorrichtung I nach den zweiten 24 Stunden fast

1) Es ist dies derselbe Kasten, welcher seiner Zeit in den von Rubner und Heubner publizierten Stoffwechselversuchen an Säuglingen als Respirationstraum gedient hatte. Vgl. Zeitschr. für Biologie 1897.

die gleiche Abnahme wie zuvor II, nämlich um 204 mg (Endgewicht 93,495 g), und Vorrichtung II nahm sogar genau gleichviel ab wie zuvor I, nämlich um 127 mg (Endgewicht 98,846 g).

Aus den beiden Parallellversuchen ergibt sich demnach:

In 24 Stunden verdunstete durch 1 qcm Haut, bei 15° Lufttemperatur, im Mittel: a) 12,7 mg Wasser in feuchter Luft von 85% der Sättigung (was, auf 20 000 qcm und die Stunde berechnet, etwa 10 g ausmachen würde), und b) 21,2 mg Wasser in trockener Luft von 20% der Sättigung (d. i. ungefähr 18 g auf 20 000 qcm und 1 Stunde).

Diese Verdunstungsgrößen sind, wie hervorgehoben sei, nur vergleichsweise, nicht als absolute Werte von Belang; fand doch Erismann beispielsweise für die mit einer dicken Epidermis versehene Haut der Fußsohle fast die doppelte Abgabe gegenüber der Haut des Bauches, und ebenso Verschiedenheiten für Haut von derselben Körperstelle verschiedener Individuen.

Allgemein dürfte sich das Resultat der vorliegenden Untersuchung, wie folgt, zusammenfassen lassen:

Die relative Feuchtigkeit der Luft hat auf die Wasserverdunstung durch die (tote) Haut einen eminenten Einfluss; bei gleichen Temperaturen verdampft in sehr trockener Luft ungefähr doppelt so viel Wasser durch die (tote) Haut als in sehr feuchter Luft.

Die Wasserdampfabgabe der menschlichen Haut im eingefetteten Zustand.

Von

Privatdozent Dr. **Heinrich Wolpert.**

(Aus dem hygienischen Institut der Universität Berlin.)

Von Momenten, welche naheliegenderweise die Wasserdampfausscheidung des Menschen beeinflussen könnten, sind bisher unter anderen in exakten Respirationsversuchen einem näheren Studium unterzogen worden: Temperatur, Feuchtigkeit und Bewegung der Luft, Kleidung, körperliche Arbeit, Wassertrinken, Alkoholgenuß u. dergl. m. Ob auch eine entsprechende Pflege der Haut und speziell Einreibungen mit Salben einen Einfluß auf die Wasserabgabe ausüben, darüber scheinen zuverlässige experimentelle Erhebungen nicht gemacht zu sein.

Zwar meint Krause: Ein Überzug der Epidermis von Fett verringert die Ausdünstung (Wagners Handwörterbuch, Bd. II, S. 136). Er gibt jedoch keine Belegversuche an; und man darf wohl um so mehr annehmen, daß dies eine theoretische Mutmaßung war, als daselbst ferner gesagt wird: Die Ausdünstung wird auch vermindert durch Ruhe, vermehrt durch Bewegung der Atmosphäre — eine Behauptung, welche späterhin als durchaus irrig erwiesen wurde.

Systematische Untersuchungen über die Wasserdampfabgabe der eingefetteten Haut sind aber nach mehr als einer Seite hin, auch nach der therapeutischen Richtung nicht unwichtig, und niemand kann wohl mit Sicherheit im voraus ermessen, um welche ungefähre Größe die Wasserausscheidung bei verschiedenen

Lufttemperaturen durch die Einfettung sich beeinflussen lasse, wenn eben nicht genaue Versuche vorliegen. Ist doch die Wasserdampfabgabe der Haut ein Vorgang, welcher, wie Krause (1844) schon richtig hervorhebt, »teils den allgemeinen physikalischen Gesetzen der Verdunstung folgt, teils von lebendigen Thätigkeiten im Innern des Körpers abhängig ist«.

Die Versuche, welche ich anstellte, teilen sich in Versuche mit toten Hautstücken, von denen ich ausging (Vorversuche), und in die eigentlichen Perspirationsversuche am Lebenden.

Versuche mit toten Hautstücken.

Hierzu bediente ich mich der Krause-Erismannschen Verdunstungsvorrichtung, d. h. im wesentlichen: eines mit Wasser gefüllten Glastrichters, über welchen, die Epidermis nach aufsen gerichtet, ein Stück Haut aufgebunden war (vgl. vorstehende Veröffentlichung). Zur Vornahme von Parallelversuchen wurden zwei derartige Verdunstungstrichter, beide mit Haut von derselben Körperstelle einer und derselben Leiche bezogen, zusammengestellt. Die verdunstenden Hautoberflächen wurden in beiden Fällen genau gleich, je 10 qcm groß normiert. Die Haut der einen Vorrichtung fettete ich mit Lanolin ein. Beide Vorrichtungen wurden alsdann gewogen und in einem Versuchsraum, dessen Lufttemperatur konstant auf 15°, bei 20% relativer Feuchtigkeit, gehalten wurde, untergebracht. Nach 24 und 48 Stunden wurde wieder gewogen.

Während des ersten Versuchstages nahm die mit der normalen Haut überspannte Vorrichtung um 211, während des zweiten um 199, im Mittel also in 24 Stunden um 205 mg an Gewicht ab. Die Gewichtsabnahme der eingefetteten Haut war geringer, letztere wurde am ersten Tag nur um 80, am zweiten um 74, im Mittel in 24 Stunden um 77 mg leichter.

Da in beiden Fällen, wie erwähnt, die Größe der freien Hautoberfläche zu 10 qcm gewählt war, so verdampften im Mittel pro Tag von 1 qcm Hautoberfläche:

- a) 20,5 mg Wasser von 1 qcm der unveränderten Haut,
- b) 7,7 » » » 1 » » eingefetteten Haut.

Durch die Einfettung war somit die Wasserverdunstung sehr beträchtlich, auf etwa $\frac{10}{25}$ herabgesetzt worden; und es konnte danach erwartet werden, daß Perspirationsversuche am Lebenden ein ähnliches Resultat ergeben würden.

Versuche am Lebenden. Methodisches.

Zu den Perspirationsversuchen am Lebenden bediente ich mich des gleichen Kastenapparats wie Schierbeck¹⁾ und Nuttall²⁾, an dem ich einige Abänderungen traf, worüber zunächst berichtet werden soll.

Während Schierbeck und Nuttall den Körper der Versuchsperson exclusive Kopf untersuchten, indem sie diese den Kopf, durch einen Ausschnitt im Deckel des Kastens hindurch, nach außen stecken ließen und, zwecks Abdichtung, einen »ziemlich stramm zugeschnürten« Gummikragen ihr um den Hals legten, untersuchte ich die ganze Körperoberfläche mit Einbezug des Kopfes, indem ich den Kastendeckel mit einem Aufsatz versah und die Versuchsperson durch eine daran angebrachte Röhre nach außen atmen ließ.

In Vergleichsversuchen zeigte sich sofort, daß die Versuchsperson diesem Modus vor dem beengenden Halskragen den Vorzug gab. Die Abänderung erscheint mir auch insofern eine Verbesserung zu sein, als es bei Anwendung des Gummikragens immerhin nicht ausgeschlossen war, daß dieser sich während des Versuchs, mit und ohne Zuthun der Versuchsperson, lockerte und alsdann, wie schon Schierbeck hervorhebt, geringe Mengen Luft auf diesem Wege in den Kasten gelangen konnten. Wenn Schierbeck aber diesen Umstand als gleichgültig anzusehen geneigt ist, »da diese Luft von derselben Zusammensetzung ist wie die übrige einströmende Luft«, so kann ich dieser Auffassung nicht vollkommen beipflichten.

Ohne Belang wäre diese Undichtigkeit nur dann, wenn sie sich in nächster Nähe der regelrechten Einstromöffnung befände; sie befindet sich aber ganz im Gegenteil in unmittelbarer Nähe der

1) Schierbeck, Dieses Archiv, Bd. 16 (1893), S. 218.

2) Nuttall, Ebenda, Bd. 23 (1895), S. 185.

Abstromöffnung, und die Folge davon ist: daß die auf diesem falschen Wege etwa eingesaugte Luft alsbald, ohne genügende Mischung und ohne über den Körper hinwegzustreichen, nach der Abzugsröhre übertritt. Hierdurch muß das Ergebnis der Versuche in ganz ähnlicher Weise getrübt werden (zu niedrig ausfallen), wie wenn das Kastenende der Abzugsröhre selbst undicht wäre. Ohne Belang wären übrigens Lockerungen des Kragens auch bei Anwendung der ursprünglichen Einrichtung, wenn die obere Öffnung für den Zustrom statt für den Abstrom, und für letzteren die untere Öffnung benutzt würde.

Den Hauptvorteil der Abänderung erblicke ich darin, daß die gesamte Körperoberfläche wirklich untersucht, nicht von einem Körperteil wie der Kopf, dessen Oberfläche auf manche Versuchsbedingungen in erster Linie reagiert (Stirnschweiß!), abgesehen wird. Allerdings läßt sich der gefundene Versuchswert, durch einen Zuschlag für das nicht untersuchte Hautstück im Verhältnis der beiden Oberflächen, einer Korrektur unterziehen. Einer solchen Korrektur haftet aber immer etwas Mißliches an, und sie ist schwerlich exakt. Denn auch abgesehen von der relativ ungleichen Anzahl von Schweißdrüsen auf den beiden Hautbezirken, dürfte von vornherein durchaus nicht sicher stehen, daß die Wirkung äußerer Bedingungen, bei Nichteinbezug des Kopfes, genau die gleiche sein müsse wie bei Einwirkung der Bedingungen auf die ganze Körperoberfläche. Ich möchte vielmehr glauben, daß beispielsweise eine sehr hohe Lufttemperatur, hohe Feuchtigkeitsgrade der Luft weit leichter ertragen werden und andere Versuchswerte für die Ausscheidungen der Haut erwarten lassen, wenn die Versuchsperson mit dem Kopf sich außerhalb der erschwerenden Versuchsbedingungen befindet.

Die Dichtung des Deckels an seinen Rändern geschah früher durch Einsetzen dieser Ränder in eine mit Öl gefüllte Rille (Schierbeck a. a. O. S. 218). Dabei war unvermeidlich erstens, daß beim Abnehmen des Deckels Öltropfen den Fußboden des Zimmers und zuweilen auch die Kleider des Experimentierenden beschmutzten, und zweitens wurde durch den äußeren Überdruck, im Verlauf des Versuchs, nicht selten Öl nach innen eingepreßt

und benetzte dann in dünner Schicht die Innenwände des Kastens. Der klebrige Überzug war eine Unannehmlichkeit für die Versuchsperson beim Einsteigen und Herausklettern aus dem Kasten und vereitelte das Erkennen einer während des Versuchs etwa stattgehabten Kondensation.

Das Öl in der Rille wurde daher durch eine Gummidichtung ersetzt; der Deckel ruhte auf gewöhnlichen Gummischläuchen, welche in die Rille eingesetzt wurden. Diese Dichtung war sichtlich mindestens ebenso zuverlässig wie die durch Öl bewirkte, ich halte sie für vollkommen; sie brauchte übrigens einen absoluten Abschlufs nicht zu gewährleisten, da, aus gleich zu erörterndem Grunde, die Ventilationsrichtung im Kasten von oben nach unten, nicht mehr von unten nach oben gewählt wurde.

Es zeigte sich nämlich, daß in der unteren Hälfte des Kastens, besonders auf seinem Boden, aber auch in der oberen (Abstrom-) Röhre unter manchen Versuchsbedingungen außerordentlich leicht Kondensation von Wasserdampf eintrat, ein Übelstand, mit dem bereits Schierbeck und noch mehr Nuttall viel zu kämpfen hatten (Nuttall a. a. O. S. 189). Ich suchte diesen Übelstand zu beseitigen, indem ich eine Reihe von Vorkehrungen traf, alle in der Absicht, die Luft auf ihrem Weg, von der Einstrom- zur Abstromöffnung und bis in letztere hinein, progressiv anzuwärmen.

Der Kasten stand bisher auf dem Fußboden des Zimmers mit seinem ganzen Boden auf, konnte jedoch auf folgende Weise angewärmt werden: Der hintere, untere Raum des Kastens wurde von einem, von außen füllbaren, gleichzeitig als Bank dienenden Wasserbehälter aus Blech eingenommen. Dieser Behälter war seitlich, in mittlerer Höhe, nach außen hin mit einem blind endigenden Röhrenfortsatz versehen, sodaß wie bei Plantamours Trichter das Wasser im Hauptbehälter, durch eine unter den Röhrenfortsatz gestellte Bunsenflamme, angewärmt werden konnte. Die Einstromröhre befand sich unten und führte durch den Wasserbehälter (die Bank) hindurch; abgeführt wurde die Luft oben. Nachdem ich mich wiederholt überzeugt hatte, daß

nach diesem interessanten Prinzip eine gleichmäßige Erwärmung des Wasserbehälters nicht zu erreichen war, und insbesondere, daß die untere Hälfte des Behälters sich auf Stunden hinaus noch kalt anfühlte, während die Sitzfläche der Bank längst warm war, ferner auch der Luftraum des Kastens im Versuch unten kalt und oben warm war, sah ich von der weiteren Benutzung der Anwärmung von der Seite her ab und traf folgende Änderungen:

Zunächst suchte ich regelmäßig das ganze Zimmer durch Heizen auf die gewünschte Versuchstemperatur zu bringen¹⁾; eine gesonderte, schwache Anwärmung der Einstromröhre erfolgte nur ausnahmsweise, wenn ich nach Art des Versuchs vor Kondensation sicher sein konnte. Sodann wurde der Wasserbehälter des Kastens, welch' letzteren ich erhöht aufstellte, von unten angewärmt. Gleichzeitig wärmte ich durch andere, schwächere Wärmequellen den ganzen Boden des Kastens gelinde an. Die Ventilationsrichtung wurde umgekehrt, die durch den Warmwasserbehälter führende Röhre nicht mehr für den Zustrom, sondern für den Abstrom benutzt, und das äußere Stück dieser Röhre (bis zur Abzweigung des Teilstroms, s. unten) noch gesondert stark angewärmt. Die Lufterneuerung in dem, außer der Versuchsperson etwa 250l Luft fassenden Kasten wurde möglichst hoch, auf durchschnittlich vierzigmal in der Stunde bemessen.

Auf die Einfügung besonderer Cylinder zur Vorbefeuchtung, bezw. Vortrocknung verzichtete ich, um den Luftwiderstand nicht zu erhöhen und die Ventilationsgröße so reichlich, wie geschehen, bemessen zu können. Wenn sich eine Befeuchtung der zuströmenden Luft erforderlich zeigte, verdampfte ich Wasser im Zimmer. Durch eine vermehrte Ventilation des Zimmers konnte gegenteiligenfalles der Feuchtigkeitsgrad der zuströmenden Luft vermindert werden. Doch war eine Regulierung des Feuchtigkeitsgehalts der Luft in den vorliegenden Versuchsreihen, wo es mir nur auf einen Vergleich zwischen eingefettetem und nicht eingefettetem Zustand der Haut ankam, meistens

1) Dieses Verfahren bot auch den Vorteil, daß Luft von annähernd gleicher Temperatur und Feuchtigkeit, wie sie auf die Hautoberfläche einwirkte, auch zur Lungenatmung diente.

gar nicht erforderlich; im Parallelversuch war ohne weiteres eine annähernd gleiche Luftfeuchtigkeit gegeben, wenn derselbe unmittelbar an den andern Versuch angeschlossen wurde.

Wesentlich durch die erörterten Maßnahmen gelang es, auch unter ungünstigen Verhältnissen jede Kondensation zu vermeiden und zuverlässige Resultate für die Wasserverdampfung der Haut zu erhalten.

Im übrigen arbeitete ich nach der gleichen Methode wie Schierbeck und Nuttall; nur daß ich den Wassergehalt des Ein- und Abstroms direkt, mittels Absaugens von Teilströmen durch Schwefelsäure-Bimsstein (wie bei Pettenkofer's Respirationsapparat) auf der Wage bestimmte, anstatt in Ein- und Abstrom je ein Hygrometer einzustellen und deren Anzeigen als Grundlagen für Berechnungen zu nehmen.

Meine Versuchsperson (Ans.) war die gleiche, welche zuerst Schattenfroh, und dann Broden in Gemeinschaft mit mir zu Respirationsversuchen benutzt hatten.

Die Dauer der Parallelversuche wurde auf je eine Stunde bemessen (wie bei Schierbeck). Die Versuche nahmen stets zu derselben Tageszeit ihren Anfang. Die Versuchsperson stieg, nachdem sie sich entkleidet hatte, in den Kasten, und sofort begann mit dem Durchleiten von Luft der erste der beiden Versuche. Nach Ablauf der Zeit verließ der Mann den Kasten, wurde sofort tüchtig mit Lanolin eingerieben und sogleich begann der Parallelversuch von genau gleicher Dauer. Durch die unmittelbare Folge der Parallelversuche wurde möglichste Gleichheit der äußeren und inneren Versuchsbedingungen erreicht.

Die Menge des für eine Einreibung verbrauchten Lanolins betrug durchschnittlich nur etwa 20—25 g. Nach den Lanolinversuchen wurde die ganze Hautoberfläche jedesmal gründlich mit Seife und heißem Wasser gereinigt. Am gleichen Tage fand dann kein weiterer Versuch statt.

Zeigte sich nach einem Versuch Schweiß auf der Haut, so war das Erste: die Haut mit gewogenen Tüchern möglichst rasch und gründlich abzutrocknen. Die Gewichtszunahme dieser Tücher ergab in den gewöhnlichen Versuchen unmittelbar die Schweiß-

menge. In den Einfettungsversuchen wurde die beim Abreiben gleichzeitig aufgenommene Fettmenge durch wiederholtes Auswaschen der (getrockneten) Tücher mit Äther bestimmt und von jener Gewichtszunahme in Abzug gebracht.

Im Inneren des Kastens befand sich ein Streifen Tuch (ein Läufer), auf welchem die Versuchsperson saß. Dieser Läufer bedeckte den Boden des Kastens, die Bank und die hintere Kastenwand; er wurde vor und nach jedem Versuch gewogen, etwaige Gewichtsänderungen erfuhren die entsprechende Berücksichtigung.

Versuchsergebnisse. Erläuterung der Tabellen.

In der untenstehenden »Generaltabelle« (S. 315) sind die Versuche so aufgeführt, wie sie zeitlich einander folgten. Ich begann mit einer Gruppe von Versuchen bei ungefähr 25°. Gleich beim ersten Versuch machte sich ein sehr großer Unterschied zwischen der eingefetteten und nicht eingefetteten Haut, ein bedeutendes Plus der Wasserverdunstung zu Gunsten des normalen Zustandes bemerkbar: die stündlichen Abgaben von 80 und 25 g stehen einander gegenüber! Der Unterschied geht nach derselben Richtung, ist aber beträchtlicher als in den Versuchen mit toten Hautstücken. Immerhin stimmten in diesem ersten Versuch die Temperaturen der Parallelversuche nicht so gut überein, wie für einen Vergleich wünschenswert sein muß, und eine Zusammenlegung von Versuchen mit annähernd gleicher Temperatur dürfte die tatsächlichen Verhältnisse sicherer erkennen lassen.

In Tabelle I (S. 316) sind sieben Parallelversuche, ohne und mit Einfettung, bei denen die mittlere Temperatur im Kasten etwa 25° betrug (24,8 bzw. 24,6°), zusammengefaßt; die relative Luftfeuchtigkeit im Zustrom belief sich auf 34, bzw. 33 %.

Die stündlichen Wasserverdunstungsgrößen betrugen unter diesen Bedingungen im Mittel 62 g im unveränderten, dagegen nur 41 im eingefetteten Hautzustand. Das ist eine bedeutende Differenz.

Einige Grade höher wird der Unterschied allem Anschein nach noch grösser, jedenfalls nicht geringer, wie Tabelle II (S. 316) zeigt. Für 28,2 bzw. 28,5° im Kasten, und 35 bzw. 30% relativer Feuchtigkeit im Zustrom, ergibt sich eine mittlere Wasserabgabe von 94 g stündlich ohne, und weniger als die Hälfte hiervon, nur 44 mit Einfettung. Hier wie zuvor wurde stets alles abgegebene Wasser auch verdampft. Zu Schweissablagerung kam es in keinem Fall; allerdings auch nie, ungeachtet des Mangels jeglicher Kleidung, zu Frostempfindung.

Es ist nun frappierend, zu sehen, wie sich, ein paar Grade höher beginnend, das Verhältnis gerade umkehrt. Schon bei 30—31° (Tabelle III, relative Luftfeuchtigkeit 34 bzw. 36% im Zustrom) liefert der Mann nur 132 g Wasser ohne, dagegen 165 mit Einfettung, wovon freilich im ersteren Falle 13, im letzteren aber 51 Schweiss waren, so daß thatsächlich angenähert die gleichen Mengen Wassers, nämlich 120 bzw. 114 g, stündlich zur Verdunstung und somit zu calorischer Wirksamkeit gelangten.

Tabelle IV (S. 317) bringt die Abgaben bei weiterem Temperaturanstieg. Bei 35,2°, bzw. 35,1° im Kasten, und 21 bzw. 22% relativer Feuchtigkeit im Zustrom, wurden im Mittel 243 g Wasser stündlich von der nicht eingefetteten, 351 g aber von der eingefetteten Haut abgegeben; 85, bzw. 191 (!) g hiervon waren jedoch Schweiss, und wirklich zur Verdampfung kamen in beiden Fällen die gleichen Wassermengen, nämlich 158 und 160 g.

Für die Temperatur von 39° verfüge ich nur über zwei Parallelversuche (14 a und 14 b). Vor bzw. nach der Einfettung wurden 393 und 437 g Wasser ausgeschieden, in beiden Fällen waren fast die Hälfte, nämlich 211 und 241 g Schweiss; und 182 bzw. 196 g Wasser verdampften.

Tabelle V (S. 317) faßt die hauptsächlichsten der eben erwähnten Zahlen nochmals zusammen.

Bevor ich die Versuchsergebnisse zu deuten versuche (S. 322), mögen hier zunächst die Tabellen selbst, sowie mehrere daraus abgeleitete graphische Darstellungen (Fig. 1—4) nebst einigen Begleitworten Platz finden. Für eine übersichtliche Betrachtung sind die Diagramme, besonders Fig. 3 u. 4 geeigneter als die Tabellen.

Generaltabelle.

Versuchs-Nr.	Ohne oder mit Fett?	Wasserabgabe pro Stunde			Im Kasten			Im Zustrom			Im Abstrom		
		gesamt	ver- dampft	Schweife	Temp.	mg H ₂ O im Liter	% r. F.	Temp.	mg H ₂ O im Liter	% r. F.	Temp.	mg H ₂ O im Liter	% r. F.
1a	ohne	80	80	0	24,5	14,8	64	24,0	10,2	47	35,0	18,4	47
1b	mit	25	25	0	22,5	10,7	54	22,0	9,4	49	33,0	12,0	34
2a	ohne	78	73	0	26,4	12,0	49	22,0	8,1	42	35,0	16,0	41
2b	mit	64	64	0	26,4	9,9	40	22,0	6,6	35	33,0	13,2	37
3a	ohne	155	148	12	30,6	22,2	71	29,0	11,7	41	38,0	32,7	71
3b	mit	199	141	58	31,4	20,9	64	29,0	10,7	38	38,0	31,1	68
4a	ohne	130	130	0	29,8	18,8	63	29,0	12,9	45	36,0	24,7	60
4b	mit	203	123	80	31,5	19,1	59	29,0	13,1	46	36,0	25,1	61
5a	ohne	106	106	0	28,1	13,8	51	21,0	7,2	40	30,0	20,4	68
5b	mit	29	29	0	28,6	7,6	28	23,0	5,8	29	34,0	9,8	25
6a	ohne	87	87	0	27,9	12,9	48	20,6	7,2	40	34,4	18,5	48
6b	mit	38	38	0	28,6	10,2	37	21,4	7,6	42	35,3	12,7	32
7a	ohne	88	88	0	28,5	13,6	49	32,8	8,9	25	31,3	18,3	57
7b	mit	65	65	0	28,2	12,7	47	37,5	9,1	20	31,2	16,3	51
8a	ohne	51	51	0	26,4	10,4	42	25,8	7,5	32	31,5	13,3	41
8b	mit	42	42	0	26,1	10,0	41	24,9	7,5	33	31,1	12,4	39
9a	ohne	53	53	0	26,0	10,0	41	28,0	7,4	28	23,0	12,5	61
9b	mit	36	36	0	25,5	8,5	36	28,4	6,8	25	23,0	10,1	50
10a	ohne	62	62	0	24,5	10,2	46	26,7	7,2	29	21,4	13,2	71
10b	mit	54	54	0	25,0	9,7	42	26,8	7,0	28	22,5	12,4	62
11a	ohne	56	56	0	24,2	9,0	41	24,4	6,0	27	21,5	11,9	64
11b	mit	33	33	0	24,3	7,8	35	23,6	6,1	29	21,3	9,5	51
12a	ohne	56	56	0	21,9	8,9	46	23,1	6,2	30	20,1	11,5	67
12b	mit	36	36	0	22,2	8,1	42	21,3	6,4	35	20,0	9,8	57
13a	ohne	99	89	10	30,3	14,4	47	33,6	9,7	27	30,8	19,1	61
13b	mit	141	91	50	30,1	14,3	47	31,1	9,9	31	29,7	18,7	68
14a	ohne	393	182	211	39,8	22,7	46	41,4	11,8	21	43,6	34,0	56
14b	mit	437	196	241	38,8	23,6	49	37,7	12,0	27	42,1	35,1	62
15a	ohne	170	115	55	33,4	17,5	48	35,0	9,7	25	36,1	25,2	61
15b	mit	320	141	179	33,0	17,9	56	32,4	7,8	23	34,6	27,9	72
16a	ohne	145	117	28	30,2	14,5	48	29,5	6,5	23	35,2	22,5	57
16b	mit	118	101	17	30,3	13,5	44	27,9	7,4	28	34,4	19,6	51
17a	ohne	175	148	27	34,9	17,9	46	36,7	10,6	25	43,1	25,1	42
17b	mit	391	117	274	35,0	20,0	51	35,8	10,7	26	42,0	29,2	52
18a	ohne	355	168	187	36,5	19,5	46	39,2	8,8	18	49,5	30,1	37
18b	mit	384	188	196	36,0	19,3	47	37,7	9,8	22	46,9	28,8	40
19a	ohne	270	199	71	36,1	17,5	42	39,8	8,4	17	47,5	26,5	36
19b	mit	309	195	114	36,4	16,1	39	39,5	7,4	15	45,1	24,7	38

Tabelle I.

Ver- suchs- Nr.	Ohne oder mit Fett	Temp. im Kasten	Rel. Feucht. %		Wasserabgabe pro Stunde		
			im Kasten	im Zustrom	gesamt	ver- dampft	Schweiß
12a	ohne	21,9	46	30	56	56	0
12b	mit	22,2	42	35	36	36	0
11a	ohne	24,2	41	27	56	56	0
11b	mit	24,3	35	29	33	33	0
10a	ohne	24,5	46	29	62	62	0
10b	mit	25,0	42	28	54	54	0
1a	ohne	24,5	64	47	80	80	0
1b	mit	22,5	54	49	25	25	0
9a	ohne	26,0	41	28	53	53	0
9b	mit	25,5	36	25	36	36	0
8a	ohne	26,4	42	32	51	51	0
8b	mit	26,1	41	33	42	42	0
2a	ohne	26,4	49	42	73	73	0
2b	mit	26,4	40	35	64	64	0
Mittel	ohne	24,8	47	34	62	62	0
	mit	24,6	41	33	41	41	0

Tabelle II.

Ver- suchs- Nr.	Ohne oder mit Fett	Temp. im Kasten	Rel. Feucht. %		Wasserabgabe pro Stunde		
			im Kasten	im Zustrom	gesamt	ver- dampft	Schweiß
6a	ohne	27,9	48	40	87	87	0
6b	mit	28,6	37	42	38	38	0
5a	ohne	28,1	51	40	106	106	0
5b	mit	28,6	28	29	29	29	0
7a	ohne	28,5	49	25	88	88	0
7b	mit	28,2	47	20	65	65	0
Mittel	ohne	28,2	49	35	94	94	0
	mit	28,5	37	30	44	44	0

Tabelle III.

Versuchs-Nr.	Ohne oder mit Fett	Temp. im Kasten	Rel. Feucht. %		Wasserabgabe pro Stunde		
			im Kasten	im Zustrom	gesamt	verdampft	Schweiß
4a	ohne	29,8	63	45	130	130	0
4b	mit	31,5	59	46	203	123	80
16a	ohne	30,2	48	23	145	117	28
16b	mit	30,3	44	28	118	101	17
13a	ohne	30,3	47	27	99	89	10
13b	mit	30,1	47	31	141	91	50
3a	ohne	30,6	71	41	155	143	12
3b	mit	31,4	64	38	199	141	58
Mittel	ohne	30,2	57	34	132	120	13
	mit	30,8	54	36	165	114	51

Tabelle IV.

Versuchs-Nr.	Ohne oder mit Fett	Temp. im Kasten	Rel. Feucht. %		Wasserabgabe pro Stunde		
			im Kasten	im Zustrom	gesamt	verdampft	Schweiß
15a	ohne	33,4	48	25	170	115	55
15b	mit	33,0	56	23	320	141	179
17a	ohne	34,9	46	25	175	148	27
17b	mit	35,0	51	26	391	117	274
19a	ohne	36,1	42	17	270	199	71
19b	mit	36,4	39	15	309	195	114
18a	ohne	36,5	46	18	355	168	187
18b	mit	36,0	47	22	384	188	196
Mittel	ohne	35,2	46	21	243	158	85
	mit	35,1	48	22	351	160	191
14a	ohne	39,3	46	21	393	182	211
14b	mit	38,8	49	27	437	196	241

Tabelle V.

Nr.	Temp. im Kasten	Rel. Feucht. %		Ohne und mit Fett	Wasserabgabe pro Stunde		
		im Kasten	im Zustrom		gesamt	verdampft	Schweiß
Ia	24,8	47	34	ohne	62	62	0
Ib	24,6	41	33	mit	41	41	0
IIa	28,2	49	35	ohne	94	94	0
IIb	28,5	37	30	mit	44	44	0

Fortsetzung zu Tabelle V.

Nr.	Temp. im Kasten	Rel. Feucht. %		Ohne und mit Fett	Wasserabgabe pro Stunde		
		im Kasten	im Zustrom		gesamt	ver- dampft	Schweiß
III a	30,2	57	34	ohne	182	120	13
III b	30,8	54	36	mit	165	114	51
IV a	35,2	46	21	ohne	243	158	85
IV b	35,1	48	22	mit	351	160	191
V a	39,3	46	21	ohne	393	182	211
V b	38,8	49	27	mit	487	196	241

Erläuterung der Diagramme.

Ein anschaulicheres Bild als die Tabellen über die Abgaben bei den verschiedenen Temperaturen, und zwar ebenfalls nach den drei Richtungen des insgesamt gelieferten, verdampften und als Schweiß ausgeschiedenen Hautwassers bieten Figur 1 u. 2. Die obere Linie zeigt die Gesamtwasserabgabe an; die Linie, welche sich gegen 30° von dieser unterhalb abzweigt, gibt die tatsächlich verdampften Wassermengen an; die einzelne, unterste Linie endlich, welche erst bei etwa 30° einsetzt, bedeutet die Schweißmengen. In Figur 2 ist vergleichshalber die Schweißkurve aus Figur 1 punktiert wiederholt.

Die vergleichende Betrachtung von Figur 1 und 2 läßt folgendes erkennen:

Die Kurve für die Gesamtwasserabgabe der normalen Haut steigt von $25-40^{\circ}$ regelmäßig an und zeigt in ihrem Verlauf eine concave Ausbuchtung; die Zuwächse der Abgaben vergrößern sich offenbar von Grad zu Grad; denn die Abgaben steigen von $25-30-35-40^{\circ}$ um $70-100-180$ g. (Figur 1.)

Ganz anders stellt sich die Gesamtabgabe der eingefetteten Haut dar (Fig. 2); zunächst von 25 bis gegen 30° , eine schwach ansteigende, fast horizontal verlaufende Linie und dann ein jähes, gegen 40° sich etwas abflachendes Ansteigen. Erst beim Schweißausbruch beginnt eine regelmäßige, jedoch convex verlaufende Kurve, indem die Zuwächse der Abgaben von Grad

zu Grad kleiner werden. Die Abgaben steigen: von 30—35° um 210, von 35—40° nur noch um 110 g.

Das gleiche Bild einer im ersteren Fall concaven, im zweiten convexen Kurve bieten die Schweifszahlen: von 30—35—40° steigen die Schweifsmengen der normalen Haut um 70 und 150, der eingefetteten Haut um 150 und 70 g; also die Abgaben kehren sich quantitativ um (Fig. 2).

Die produzierten Schweifsmengen sind es auch, welche den Kurven für die gesamten Abgaben ihr eigentümliches Gepräge

Fig. 1.

Gesamtwasserabgabe,
verdampftes Wasser
und Schweifs der nicht
eingefetteten Haut.

Fig. 2.

Gesamtwasserabgabe,
verdampftes Wasser
und Schweifs der ein-
gefetteten Haut.

verleihen. Denn die Normalkurve für das wirklich verdampfte Wasser (Fig. 1) zeigt, wie die Einfettungskurve vom Schweifsausbruch aufwärts, im Gegenteil einen convexen Verlauf: die Zuwächse betragen von 30—35—40° bei der normalen Haut 50 und 25, bei der eingefetteten 70 und 50 g, und von 25 auf 28° 30 bzw. 3 g. Der letztere geringfügige Zuwachs prägt sich in dem flachen Beginn der Einfettungskurve aus, der rapide Anstieg bei 28° findet in der hochgradigen concaven Knickung seinen Ausdruck.

Projiziert man die normalen Kurven, sowohl für die Gesamtabgaben, wie für das verdampfte Wasser, auf das Netz der entsprechenden Einfettungskurven, was in den Figuren 3 u. 4 punktiert geschehen ist, so werden die Unterschiede in den Ab-

gaben zwischen normaler und eingefetteter Haut wesentlich anschaulicher.

Aus Figur 3 erkennt man ohne weiteres:

Die Gesamtwasserabgabe der eingefetteten Haut kann gleich, kleiner und größer wie jene der normalen Haut sein: bei einer mittleren Lufttemperatur von etwa 30° scheiden die normale wie die eingefettete Haut des Nackten gleiche Mengen Wassers aus: unterhalb 30° liefert die eingefettete Haut weniger, oberhalb 30° mehr Wasser, und zwar sind die Unterschiede zwischen

<p>Fig. 3.</p> <p>Gesamtwasserabgabe der eingefetteten und der nicht eingefetteten Haut.</p>	<p>Fig. 4.</p> <p>Verdampftes Wasser der eingefetteten und der nicht eingefetteten Haut.</p>
---	---

eingefettetem und nicht eingefettetem Zustand nicht etwa bei 25° und 40° , sondern bei etwa 28° und 35° die maximalen. Dieser Verlauf der Kurven legt die Vermutung nahe, daß nicht nur bei etwa 30° , sondern auch einige Grade unter und über dem untersuchten Temperaturintervall ($25-40^{\circ}$), die Gesamtwasserabgabe der Haut durch die Einfettung nicht beeinflusst wird.

Aus Figur 4 wird ersichtlich:

Die eingefettete Haut kann gleichviel, weniger und mehr Wasser wie die nicht eingefettete zur Verdampfung bringen: gleichviel verdampft bei einer mittleren Temperatur von etwa 33° , weniger unterhalb, und mehr oberhalb 33° ; die Unterschiede sind bei 28° und 40° die größten. Während daher bis 28° aufwärts

die Kurven für Gesamtwasser und verdunstetes Wasser zusammenfallen, und nach dieser Richtung die vorstehend geäußerte Vermutung auch für das verdampfte Wasser in gleicher Weise zutrifft, bieten nach der anderen Seite die Beobachtungsergebnisse bis 40° keinen Anhalt für die Annahme eines Zusammenlaufens der Kurven bei weiterem Anstieg der Lufttemperatur. Von $33\text{--}40^{\circ}$ wird der Unterschied der Verdampfungsgrößen zu Gunsten der Einfettungskurve von Grad zu Grad größer.

Was drittens die produzierten Schweißmengen betrifft, so ergibt ein Vergleich (Fig. 2), daß die Kurven symmetrisch ansteigen, und zwar die Normalkurve concav und die Einfettungskurve mit durchwegs höheren Werten convex. Das Plus zu Gunsten der Einfettung erreicht infolgedessen bei 35° ein Maximum. Um 30° (und wieder bei 40°) wurde im eingefetteten Zustand keine so sehr erheblich größere Schweißmenge als im Normalzustand geliefert. Man darf daher annehmen, daß beide Schweißkurven fast den gleichen Temperatur-Ausgangspunkt haben, d. h.: im eingefetteten Hautzustand erfolgt der Schweißausbruch nur einige Zehntelgrade tiefer als im Normalzustand und zwar, wie sich ergibt, wenn man sich die Kurven nach unten verlängert denkt, um 29° herum. Ebenso muß wohl auch, aus dem oberen Verlauf der Kurven, auf deren Zusammenreffen alsbald über 40° geschlossen werden. Wenig darüber wird die Höhe der Einfettungskurve wohl von der Normalkurve erreicht sein.

An der Hand der Figuren lassen sich leicht auch die Anteile, aus denen sich die Gesamtabgaben zusammensetzen, einem Vergleich unterziehen. Man erkennt dann insbesondere, erstens: Das bei 35° zu Gunsten der Einfettung bestehende, sehr große Abgabepplus, $350\text{--}230 = 120$ (Fig. 3), wird sozusagen ausschließlich durch die infolge der Einfettung enorm gesteigerte Schweißproduktion, 190 gegen 80 (Fig. 2), veranlaßt. Zweitens: Das bei 40° zu Gunsten der Einfettung bestehende, nur noch halb so große Abgabepplus, nämlich $470\text{--}410 = 60$ (Fig. 3), wird zu gleichen Teilen durch Schweiß, $260\text{--}230 = 30$ (Fig. 2), und durch Verdunstung, $210\text{--}180 = 30$ (Fig. 4), getragen.

Erörterung der Versuchsergebnisse.

Die durch vorliegende Versuchsreihen erwiesenen, zum Teil auf den ersten Blick etwas befremdlichen Thatsachen stehen in innigem Zusammenhang mit dem Verhalten der Schweisssekretion. Letztere gibt den Schlüssel für die, was den Gesamtwasserverlust der Haut betrifft, grundverschiedene Wirkung der Einfettung bei den verschiedenen Temperaturen. Danach lassen sich drei Hauptfälle auseinanderhalten, je nachdem die Schweisssekretion ganz fehlt, eben beginnt, oder mächtig in Funktion ist.

I. Fehlen der Schweisssekretion.

Dafür gilt: Die eingefettete Haut gibt weniger Wasser als die normale Haut ab. (40 gegen 60 g pro Stunde bei 25°, 45 gegen 95 bei 28°.)

Dieses Resultat hat nichts Befremdliches. Die Wasserabgabe oder, was hier noch das Gleiche, Wasser-Dampf-Abgabe kann im wesentlichen physikalischen Gesetzen folgen. Dafs die eingefettete Haut im allgemeinen, besonders aber bei den niedrigeren, noch nicht durch die Schweisssekretion komplizierten Temperaturen, weniger Wasserdampf als die nicht eingefettete hindurchlassen werde, stand von vornherein zu vermuthen und war durch den positiven Ausfall der Versuche an toten Hautstücken weiter wahrscheinlich geworden.

Da der Unterschied bei 28° weit gröfser als bei 25° war, und zwar aus Anlafs eines angenäherten Konstantbleibens der Ausscheidung im eingefetteten und eines beträchtlichen, jedoch, wie sich weiterhin zeigt, gesetzmässigen Anstiegs im normalen Hautzustand, so darf gefolgert werden, dafs die eingefettete, nicht schwitzende Haut auf Änderungen der Lufttemperatur weit träger als die nicht eingefettete Haut reagiert. Und man darf hiernach vielleicht annehmen, dafs etwas unter 25° die Wasserabgabe des Nackten im nicht eingefetteten Zustand annähernd auf die Höhe jener im eingefetteten Zustand sinken wird.

Nach der anderen Seite hin, bei Lufttemperaturen über 28°, wird die Wasserabgabe im eingefetteten Zustand erst dann wieder

jener im nicht eingefetteten Zustand sich nähern, und allenfalls deren Höhe erreichen, eventuell darüber hinaus sich erheben können, falls durch Hinzutritt eines neuen physiologischen Moments eine eingreifende Andersgestaltung der Abgabenverhältnisse erfolgt. Der Schweissausbruch kompliziert die Sachlage in dieser Weise, und es fragt sich, ob, und bezw. nach welcher Richtung, sie hierdurch eine Beeinflussung erfährt. Der Versuch lehrt hierüber wesentlich das Folgende.

II. Beginn der Schweisssekretion.

Dafür gilt: Die eingefettete Haut gibt gleichviel Wasser wie die normale Haut ab (Abgaben beide Male 130 g pro Stunde bei 30°; 80 gegen 110 bei 29°, 170 gegen 150 bei 31°); infolge der Einfettung tritt eine ausgesprochene Schweisssteigerung auf (30 gegen 15 bei 30°; 10 gegen 5 bei 29°; 60 gegen 25 bei 31°); die Verdampfung wächst auf geringe Temperatursteigerung stark an, aber bleibt vorläufig unter der Höhe des Normalzustandes zurück (100 gegen 115 bei 30°; 70 gegen 105 bei 29°; 110 gegen 125 bei 31°).

An dem Zustandekommen dieses Resultats sind in geringerem Masse physikalische Gesetze, welche sich an toten Hautstücken studieren lassen, als kompliziert-physiologische Vorgänge beteiligt; es läßt sich folgendermassen erklären:

Die Wasserabgabe der nicht eingefetteten Haut setzt sich durch den Schweissausbruch, d. i. durch die Abgabe transpirierten Wassers neben perspiriertem von einer bestimmten Lufttemperatur ab, keineswegs unvermittelt in einen, durch plötzliche Steigerung des Wasserverlusts erkennbaren Gegensatz zu jener Abgabe, die einige Grade tiefer ausschliesslich durch Verdunstung gedeckt wurde. Man ist nicht imstande, der normalen Wasserabgabekurve der Haut, sowohl der Gesamtwasserkurve (Fig. 3), wie der Verdunstungskurve (Fig. 4), anzusehen, bei welcher Lufttemperatur der Schweiss auszubrechen begonnen hat. Der Schweissausbruch erfolgt eben nicht mit einem Male über dem ganzen Körper, vielmehr allmählich und bezirksweise fortschreitend.

Zunächst erscheinen einzelne kleine Tröpfchen, welche sich besonders bei Lampenlicht durch ihr Glitzern dem Beobachter bemerkbar machen, nur auf den von Schweißdrüsen bevorzugten Hautbezirken. In erster Linie schwitzt daher die Hohlhand (auch die Fußsohle), demnächst der Handrücken, sodann die Gegend vorn und seitlich am Halse und die Stirn, alsbald auch Brust und Bauch, erst später die Innenfläche des Vorderarms u. s. w., und bis schliesslich auf den Wangen und im Nacken einzelne Tröpfchen hervorperlen, sind Stirn, Brust u. s. w. schon mit einer zusammenhängenden Wasserschicht bedeckt.

Ganz anders das Verhalten der eingefetteten Haut! Die Einfettungskurven, soweit sie das Gesamtwasser (Fig. 3) und auch den Verdunstungsanteil veranschaulichen (Fig. 4), verraten auf den ersten Blick durch ihre Knickung die Temperatur, bei welcher der Schweißausbruch erfolgt ist. Das rührt wohl daher, daß das Fett zunächst die Ausführungsgänge der Schweißdrüsen verstopft. Eine grössere Kraft, als sie den zunächst hervorquellenden kleinsten Schweißtröpfchen innewohnt, gehört dazu, den in das minimale Lumen eingelagerten Fettpfropf auszustoßen, und freie Bahn zu schaffen; erst ein profuser Schweiß vermag dies. Die Folge ist, daß zunächst (bei schwacher Innervation der Schweißdrüsen) eine Schweißretention besteht, dann aber unvermittelt die Schleusen gewaltsam geöffnet werden, und plötzlich ein Strom von Schweiß über die Hautoberfläche, zunächst freilich nur über die von Schweißdrüsen bevorzugten, dann auch über die minder bevorzugten Hautstellen flutet und zum grossen Teil sofort verdampft.

Auf diese Weise kann es dazu kommen, daß bei ansteigender Lufttemperatur die Normal-Gesamtwasser- und Verdunstungskurven von den entsprechenden Einfettungskurven bald eingeholt werden (bei 30 bzw. 33°, Fig. 3 u. 4).

Die dargelegte Auffassung von der Rolle einer Schweißretention setzt aber nicht unbedingt voraus, daß nun die sichtbare Schweißsekretion der eingefetteten Haut erst bei einer höheren Lufttemperatur eintreten könne. Aus dem Verlauf der Schweißkurven gewinnt man im Gegenteil den Eindruck, wie oben bereits

erwähnt, daß die Kurve für die Einfettung schon einige Zehntelgrade unter der Normalkurve ihren Anfang nehme. Trifft diese Annahme zu, so wird die Ursache die sein, daß unter den gegebenen Umständen die Einfettung selbst einen Hautreiz bedeutet; der gleich zu erörternde weitere Verlauf der Abgaben bei höheren Temperaturen ist geeignet, einen Prüfstein für diese Vermutung abzugeben, welche übrigens schon durch den Nachweis der Abgabengleichheit bei 30° fast zur Sicherheit wird.

III. Starke Schweifssekretion.

Dafür gilt: Die eingefettete Haut gibt mehr Wasser als die normale Haut ab (350 gegen 230 g pro Stunde bei 35°, 470 gegen 410 bei 40°); verstärkt wird durch die Einfettung die Schweifsabsonderung (190 gegen 80 bei 35°, 260 gegen 230 bei 40°), und auch die Verdunstung (160 gegen 150 bei 35°, 210 gegen 180 bei 40°).

Die Erklärung für diese Versuchsergebnisse ist wohl diese:

Bei Einwirkung so hoher Lufttemperaturen wie die hier untersuchten, welche der Temperatur des Körperinneren ungefähr gleichkommen, kann der Organismus durch Leitung und Strahlung keiner wesentlichen Wärmemengen sich entledigen, und folglich muß, falls Wärmestauung vermieden werden soll, die ganze Entwärmung ausschließlich oder fast ausschließlich durch die Wasserverdampfung erfolgen. Der Organismus sucht aber unter allen Umständen seine Kerntemperatur zu behaupten; in den vorliegenden, freilich nur einstündigen Versuchen ist ihm dies stets gelungen; selbst bei 39° trat bei Einfettung keine Erhöhung der Körpertemperatur ein; die Wasserverdunstung durch Haut und Lunge, wodurch mehr als 120 Kalorien Wärme gebunden wurden, hatte also ausgereicht, die ganze Wärmeabgabe zu decken.

Der Körper muß daher die Fähigkeit besitzen, unter solchen ungünstigen Entwärmungsbedingungen bis zu gewissem Grade nach Bedarf, unter Zuhilfenahme eben des störenden Momentes als eines Reizes, die Wasserabgabe, und zwar die Schweifsabgabe, aus sich heraus zu erhöhen. Ob damit auch die Wasserverdunstung in entsprechender Weise gesteigert wird, ist eine zweite

Frage, deren günstige Lösung in der Hauptsache von äußeren Umständen abhängt. Das Schweißwasser, welches nicht verdampft, kommt auch nicht zu kalorischer Wirksamkeit. Profuses Schwitzen kann in manchen Lagen lebensrettend wirken; es kann aber auch durch Eindickung der Blutmasse mehr schaden als nützen.

Der Befund, daß bei 35° die Wasserabgabe und im besonderen die Schweißproduktion infolge einer Einfettung des Körpers sozusagen kolossal in die Höhe ging, ist zweifellos dadurch zu erklären, daß die Einfettung als ein Hautreiz wirkte, welcher die Schweißdrüsen zu erhöhter Thätigkeit anspornte. Im eingefetteten Hautzustand waren schlechte Entwärmung und damit Wärmestauung in bedrohlichere Nähe gerückt, als bei nicht eingefetteter Haut der Fall war. Die Wirkung der Einfettung gegenüber dem Normalzustand verhält sich bei 35—40° ganz ähnlich wie die Wirkung einer hohen Luftfeuchtigkeit gegenüber trockener Luft bei so hohen Temperaturen; auch in feuchter Luft kann alsdann wesentlich mehr Schweiß als bei Lufttrockenheit produziert werden (Schattenfroh, Broden und Wolpert). Von manchen Gefühlsempfindungen wie der Schmerz, sogar von rein psychischen Momenten wie die Angst (»Angstschweiß«), steht gleichfalls fest, daß sie die Thätigkeit der Schweißdrüsen in Gang bringen.

Als Folge der Einfettung stellte sich hier nicht nur profuses Schwitzen, sondern mittelbar auch eine Steigerung der Verdunstung ein. Diese wurde vielleicht dadurch veranlaßt, daß das über bevorzugte Hautbezirke profus sich ergießende Schweißwasser mechanisch, auch unter instinktivem Zuthun der Versuchsperson (wenn diese mit der Hand über diese oder jene Körpergegend hinweg fuhr, wie öfter zu beobachten war, z. B. über die Stirn hin und dann die Wange herunter, oder mit der einen Hand am andern Arm herunter u. s. w.), über eine größere Oberfläche verteilt, insbesondere auch nach Hautbezirken mit sehr wenig Schweißdrüsen transportiert wurde. Hierdurch mußte die Verdampfung steigen. Die verdunstende Oberfläche ist schon dann vergrößert, wenn die einzelnen Schweißtröpfchen inein-

ander konfluieren und einen zusammenhängenden, äußerst dünnen Hautüberzug bilden.

Daraus, daß die Schweißdrüsen schließlich an eine Grenze ihrer Leistungsfähigkeit gelangen, erklärt sich ungezwungen, daß bei 40° der Unterschied in den gelieferten Schweißmengen, und überhaupt in den gesamten Wasserabgaben für beide Hautzustände, geringer als bei 35° sich erwies. Es erscheint mir daher sicher, daß, noch einige Grade über 40, die eingefettete Haut nicht mehr Wasser als die normale geliefert hätte; dann wird in beiden Fällen die Körpertemperatur steigen müssen, aber die Gefahren einer Wärmestauung werden, bei nicht zu langer Dauer der schädlichen Einwirkung, gleichwohl vorübergehende sein, wenn der auch nachher weiter schwitzende Körper zufällig unter günstigere Verdampfungsbedingungen kommt.

Zieht man in Erwägung, daß aus therapeutischen Rücksichten sowohl eine Verminderung der Wasserdampfabgabe, z. B. zwecks kompensatorischer Steigerung der Diurese, als auch ein starkes Schwitzen, sei es nun zur Beeinflussung der Wärmeregulation oder zwecks Auswurfs gewisser mit der Krankheit innig zusammenhängender Stoffe aus der Blutmasse, indiziert sein kann, so wird man zugeben, daß die vorliegenden Versuchsergebnisse auch zu einer therapeutischen Anwendung von Lanolin-einreibungen ermutigen.

Fetzersetzung durch Mikroorganismen.

Von

Dr. Karl Schreiber,

Arzt in Berlin.

(Aus dem hygienischen Institut der Universität Berlin.)

Die Frage nach den Ursachen des Ranzigwerdens der Fette, speciell der Butter, hat seit Jahren die Aufmerksamkeit der Forschung auf die Wirkung der Bakterien und Schimmelpilze gelenkt, ohne daß es bisher gelungen wäre, ein endgültiges Resultat zu erzielen. Auch Reinmann¹⁾, der die diesbezügliche Litteratur zusammengestellt hat und die Wirkung einer großen Reihe von Mikroorganismen auf sterile Butter näher untersuchte, konnte die Frage, ob das Ranzigwerden der Butter durch Mikroorganismen und Fermente bedingt wird, nicht entscheiden. Er wies jedoch nach, daß einige aus der Butter gezüchtete Bakterien und Schimmelpilze, sowie ein Sprosspilz eine starke Säuerung in der sterilisierten Butter hervorriefen, indem er durch die Bestimmung der Säurezahl die Zunahme der Fettsäuren nachwies.

Fettspaltung glaubte auch von Sommaruga²⁾ einige Jahre früher bereits bei einer Reihe von Bakterien nachgewiesen zu haben; Rubner hat jedoch gezeigt³⁾, daß seine Untersuchungsmethode nicht einwandfrei war. Denselben Vorwurf muß man

1) Untersuchungen über die Ursachen des Ranzigwerdens der Butter. Centralbl. f. Bakt., II. Abt., Bd. VI, S. 131.

2) Zeitschr. f. Hygiene, XVIII, S. 441.

3) Archiv f. Hygiene, XXXVIII, S. 78.

auch der Arbeit von Hanus und Stocký¹⁾ machen, die in ihren, mehr für die Bedürfnisse der Praxis berechneten Untersuchungen über die chemische Einwirkung der Schimmelpilze unsterilisierte Butter verarbeiteten und die Luftinfektion nicht ausschlossen.

Von völlig neuen Gesichtspunkten ist Rubner in seiner Arbeit »Über Spaltung²⁾ und Zersetzung von Fetten und Fettsäuren im Boden und in Nährflüssigkeiten« ausgegangen. Dadurch, daß Rubner bei der Fettzersetzung nicht nur die Fettsäuren, sondern auch den unveränderten Rest von Neutralfett feststellte, gelang es ihm nachzuweisen, daß bei der Fettzersetzung im Boden, die er in erster Linie der Thätigkeit von Bakterien und Schimmelpilzen zuschreibt, neben der Fettspaltung auch eine Fettzehrung stattfindet. Denselben Prozeß konnte der Autor auch bei einer bestimmten, aus dem Boden gezüchteten Bakterien-species nachweisen. Auf Anregung des Herrn Geheimrats Rubner habe ich nun einige Bakterien und Schimmelpilze auf ihre Thätigkeit hin, Fett zu zersetzen, unter verschiedenen Versuchsbedingungen geprüft und im Anschluß daran speciell der Frage meine Aufmerksamkeit zugewandt, ob auch Anaëroben an der Fettzersetzung beteiligt sind.

Bei meinen Untersuchungen über die Fettzersetzung benutzte ich ausschließlich das süße Mandelöl (*Ol. amygdalarum dulce recens*), weil es verhältnismäßig leicht rein zu erhalten ist und fast aus reinem Olein besteht. Leider zersetzt sich das Mandelöl spontan ziemlich leicht, indem es eine mehr oder minder stark saure Reaktion annimmt. Das spezifische Gewicht betrug bei 17,5° C. 0,917—0,919, der Gehalt an freien Fettsäuren auf Ölsäure berechnet 0,75—1,20 %, also durchschnittlich 1 %; ich habe diese geringe Menge im allgemeinen vernachlässigt. Zur Titration bediente ich mich der $\frac{1}{10}$ - oder $\frac{1}{100}$ -Normalnatronlauge eventuell auch eines schwachen Barytwassers, dessen Gehalt an

1) Zeitschr. f. Unters. d. Nahrungs- u. Genussmittel, 1900, S. 606.

2) Archiv f. Hygiene, XXXVIII, S. 67—92.

Alkalescenz jedesmal mittels Titration durch Normalschwefelsäure festgestellt wurde.

Bei der Herstellung der Nährflüssigkeit wurde das Öl stets abgewogen und zwar aus einer Vorratsflasche, deren Einrichtung ein genaues Abwägen mit einem Fehler von höchstens 0,02 g schnell und sicher ermöglicht.

Durch den Gummistopfen dieser Flasche sind zwei Glasröhren eingeführt, deren eine dicht unter dem Stopfen endigt, und dazu dient, mittels eines Doppelgebläses Druckluft einzuführen. Die zweite Röhre ist bis auf den Boden geführt und über dem Stopfen zweimal im rechten Winkel gebogen. Sie läuft in eine feine Spitze aus, aus der bei vorsichtiger Anwendung des Gebläses das Öl in kleinen Tropfen austritt. Um den Austritt des Öles jeden Moment unterbrechen zu können, ist zwischen die Luft zuführende Glasröhre und dem Gebläse ein T-Stück eingefügt, dessen freier Schenkel mit einem Gummischlauch verbunden ist; durch Zukneifen oder Öffnen desselben läßt sich jederzeit der Ausfluß des Öles regulieren.

Da ich in den meisten Fällen den Soxhletschen Apparat zur Fettbestimmung in der Milch benutzte, verwendete ich eine Menge von 200,0 g als Nährflüssigkeit, die folgendermaßen zusammengesetzt war:

6,0 g Mandelöl,

194,0 g ¹⁾ Peptonwasser, das 1% Pepton und 1% Kochsalz enthielt,

1,0 g kohlensauren Kalk (Calcium carbonicum praecipitatum purissimum).

Der kohlensaure Kalk soll dazu dienen, die bei der Zersetzung des Fettes entstehenden Fettsäuren zu binden.²⁾ Um zu verhindern, daß sich der Kalk mit dem Fett sogleich am Boden der Flasche festsetzt, muß man die Mischung vor und nach dem Zusatz des Kalkes energisch schütteln. Die Flaschen werden dann mit entfetteter Watte verschlossen, an drei aufeinander folgenden Tagen eine Stunde sterilisiert.

Energischer als bei der angegebenen Fettmischung, die sich der Einfachheit ihrer Zusammensetzung wegen empfiehlt, geht die Fettersetzung in Emulsionen vor sich.

1) 194 g Peptonwasser entsprachen 192,3 ccm, da das spez. Gewicht des benutzten Peptonwassers 1,009 war.

2) a. a. O., S. 91.

Mittels Gummi arabicum lassen sich solche Emulsionen herstellen, die lange haltbar sind. Um z. B. eine 3proz. Fettemulsion zu erzielen, verreibt man zunächst in einer größeren Reibschale 60 g Mandelöl mit 30 g fein pulverisiertem Gummi arabicum bis zur innigen Vermischung, setzt dann 45 g Peptonwasser zu und verreibt so lang, bis ein eigentümlich knackendes Geräusch eine Lösung und vollständige Vermengung des Gummi arabicum anzeigt. Darauf spült man die Emulsion quantitativ in einen 2 Liter-Meßkolben über und füllt mit Peptonwasser bis zur Marke auf. 200 g dieser Emulsion enthalten 3% Mandelöl.

Freilich sammelt sich auch bei Emulsionen schon nach dem Sterilisieren und auch beim ruhigen Stehen der Flasche teilweise an der Oberfläche Fett an. Es ist also notwendig, die Emulsionen, wie dies bei der oben angegebenen Fettmischung erforderlich ist, häufig zu schütteln. Denn wenn auch das Fett in Emulsionen den Bakterien eine größere Angriffsfläche bietet als in Fettmischungen, muß doch zugleich durch Schütteln dafür gesorgt werden, daß nicht durch oben aufschwimmende Fettmassen der Sauerstoffzutritt zur Nährflüssigkeit gehemmt ist. Überdies hat das häufige Schütteln der Kulturflaschen noch den Zweck, die entstehenden Fettsäuren, die auf das Wachstum der Bakterien ungünstig einwirken, möglichst durch den kohlensauen Kalk zu neutralisieren.

Von den Methoden, den Fettgehalt in den Untersuchungsmedien festzustellen, erlaubt die Extraktionsmethode mittels des Soxhletschen Apparates die weitgehendste Verwendung und liefert die zuverlässigsten Resultate.

Die Fettmischung wird zu dem Zweck in eine Porzellanabdampfschale entleert, der zurückbleibende Rest sorgfältig mit Aq. dest. Alkohol und Äther nachgespült und dann auf dem bereits kochenden Wasserbade — anfangs, bis zur Verdunstung des Äthers ohne Flamme — unter häufigem Umrühren mittels Glasstabes und Zusatz von ca. 100 g entfetteten Seesandes eingedampft bis zur Trockne. Die Abdampfschale wird dann in einen Wassertrockenschrank bei ca. 98° C. 1—2 Stunden gestellt und in einem Exsiccator abgekühlt. Darauf wird der mit dem Fett und den übrigen Trockensubstanzen der Untersuchungsflüssigkeit beladene Sand von der Schale abgelöst und in einer Reibschale fein zerrieben; dies ist besonders bei Gummi arabicum-Emulsionen recht mühsam, weil beim Trocknen auf Sand eine harte Masse entsteht, die schwer von der Porzellanschale abzuheben ist. Mit der noch einmal eine halbe Stunde getrockneten und dann abgekühlten Sandfettmischung werden dann die üblichen Fließpapierhüllen von Schleicher und Schüll beladen. Alle Reste von Substanz, die auf der Abdampfschale, der Reib-

schale, dem benutzten Spatel, Pistill und Glasstab zurückbleiben, werden mit Watte aufgenommen, die mit Äther angefeuchtet war, und die Watte dann ebenfalls in die Extraktionshülsen gesteckt. Zur Extraktion habe ich wasserfreien Äther benutzt und möchte darauf hinweisen, daß beim Erhitzen einer konzentrierten Ätherfettmischung leicht Siedeverzug eintritt, so daß es sich unter allen Umständen empfiehlt, in den Kolben, welcher die Extraktionsflüssigkeit aufnimmt, einige Glasperlen zu legen: sonst kann beim Erhitzen der Ätherfettmischung leicht eine gefährliche Explosion entstehen.

Nach ca. 16stündiger Extraktion habe ich den Sand noch einmal verrieben und von neuem 8 Stunden extrahiert.

Trotz vollständigen Trocknens der Substanz und allen sonstigen Vorsichtsmaßregeln, gelingt es selten, eine klare Ätherfettlösung zu erhalten. Meist geht ein Teil des kohlen-sauren Kalkes mit über und ist auch durch Barytfilter nicht zu entfernen. Diese Trübungen scheidet man am besten durch mehrmaliges Centrifugieren mit immer neuen Portionen Äther aus. Darauf Verjagen des Äthers, 2—3stündl. Trocknen bei 97° C. (um Fettspealtung zu verhindern), darauf Erkalten im Exsiccator, Abwägen, nochmals Trocknen bis zur annähernden Gewichtskonstanz.

Auf diese Weise erhält man das Neutralfett und die freien Fettsäuren.

Um nun die gebundenen Fettsäuren zu erhalten, wird der Inhalt der Extraktionshülse und der durch Centrifugieren erhaltene Kalk in einer Porzellanschale mit destilliertem Wasser befeuchtet und mit verdünnter Salzsäure bis zur schwachsauren Reaktion versetzt; dann eingedampft und ebenso, wie beim ersten Mal extrahiert. Am Schluß muß man wieder den kohlen-sauren Kalk durch centrifugieren entfernen.

Durch diese Methode der Extraktion erhält man also gesondert das Fett und freie Fettsäuren und die gebundenen Fettsäuren. In manchen Fällen kann man darauf verzichten, die freien und als Seifen gebundenen Fettsäuren zu trennen. Man säuert dann die zu untersuchende Flüssigkeit vor der Extraktion an. Bei sorgfältiger Ausführung der Methode ist es mir trotz der umständlichen Manipulationen gelungen, das Fett mit einem Fehler von höchstens 2% wieder zu gewinnen.

Eine zweite, von mir indes selten angewandte Methode besteht in dem Ausschütteln der fetthaltigen Nährflüssigkeit mit Äther. Die Schwierigkeit, beim Trocknen das Wasser aus dem extrahierten Fett völlig zu entfernen und der Umstand, daß man mit dem wasserhaltigen Äther nicht das gesamte Fett herausbekommt, lassen die Methode nur für solche Fälle empfehlenswert erscheinen, wo es sich um weniger genaue Untersuchungen handelt.

Schneller noch, als mit der soeben angeführten Methode kommt man ans Ziel, wenn man drittens sich bei gewissen Fragen zur Bestimmung des Fettgehaltes der Nährlösungen der handlichen aräometrischen Methode bedient, welche Soxhlet für die Untersuchung des Fettgehaltes der Milch angegeben hat.

Das Prinzip der Methode ist bekanntlich folgendes: Stark mit Kalilauge versetzte Milch gibt beim Schütteln mit Äther ihr Fett an denselben ab. Aus dem spez. Gewicht der abgeschiedenen Ätherfettmischung läßt sich nach den Soxhletschen Tabellen der Fettgehalt in Volumenprozenten entnehmen.

Diese Methode läßt sich, wie gesagt, auch auf andere Fettmischungen anwenden. Aber erstens ist bei der Untersuchung der oben besprochenen Fettmischung von Mandelöl, Peptonwasser und kohlensaurem Kalk die Anwendung der Centrifuge in den meisten Fällen nötig, um eine klare Ätherfettlösung zu erhalten; anderseits muß man bei der von Soxhlet entworfenen Tabelle eine Korrektur in Rechnung ziehen.

Wenn man z. B. eine dreiprozentige (Gewichtsprocente) Mandelölmischung, die mit kohlensaurem Kalk versetzt ist, nach dem Soxhletschen Verfahren untersucht, zeigt die Ätherfettmischung ein spezifisches Gewicht von 0,7490 oder in der üblichen abgekürzten Form 49,0: Diese Zahl würde nach den Soxhletschen Tabellen 2,76 Gewichtsprocente Butterfett entsprechen. Um also aus den dort angegebenen Gewichtsprozenten Butterfett auf Gewichtsprocente Mandelöl umzurechnen, bedarf man einer Korrektur, die aus einer großen Reihe systematisch angestellter Versuche ermittelt wurde; und zwar erhält man aus der Soxhletschen Tabelle den Fettgehalt für Mandelöl in Gewichtsprozenten

ziemlich genau, wenn man die gefundene Zahl mit 1,07 multipliziert. Die in dieser Arbeit angegebenen Zahlen sind sämtlich korrigiert und beziehen sich stets auf Gewichtsprocente.

Diese aräometrische Methode ist bedeutend schneller auszuführen als die gewichtsanalytischen Methoden und besitzt den nicht zu unterschätzenden Vorteil, daß die Anwendung höherer Temperaturen vermieden wird.

Sie gestattet jedoch nur, den Gehalt einer Flüssigkeit an Fett festzustellen; die an den Kalk gebundenen Fettsäuren lassen sich natürlich auf diese Weise nicht bestimmen.

Dagegen habe ich bei der Anwendung dieser Methode eine eigentümliche Beobachtung gemacht, deren Erklärung ich vorläufig nicht wage. Wenn man nämlich eine sterile Fettmischung mit kohlensaurem Kalk regelmäßig schüttelt wie die geimpften Nährlösungen und nach einiger Zeit untersucht, findet sich für die Ätherfettmischung eine höhere Zahl als dem Gehalte des Fettes entspricht. Nach 44 Tagen habe ich für die dreiprozentige Mischung z. B. 51,4—53,3 gefunden statt 49,0; nach längerer Zeit waren die Zahlen noch höher. Eine sterile Lösung jedoch, die anaërob gehalten wurde, zeigte 49,4, so daß es scheint, als ob in den Fettmischungen bei Zutritt von Sauerstoff ein unbekannter Prozess vor sich geht, der das Gewicht erhöht. Man könnte hier an die Bildung niederer Fettsäuren denken; jedoch habe ich meine Untersuchungen über diesen Punkt nicht abgeschlossen.

Um zunächst in der Erde vorkommende Bakterien zu gewinnen, die an der Fettzersetzung beteiligt sind, wurden nach dem Vorschlage des Herrn Geheimrat Rubner daumenstarke Cylinder von sterilisiertem Butterschmalz in Gartenerde vergraben, die in Blumentöpfen aufbewahrt wurde. Das Butterfett war zum Teil auch mit Fleischwasserpeptongelatine gemischt, um für die Bakterien günstigere Ernährungsbedingungen zu schaffen. Die Töpfe wurden offen im Zimmer aufbewahrt, wobei natürlich eine allmähliche Austrocknung eintrat.

Nach zwei Monaten wurde das Fett zum Teil wieder vorsichtig aus der Erde herausgenommen und sowohl aus der Mitte der Cylinder als auch von der körnig zerfallenden Oberfläche, sowie aus Partien, die 1—2 mm der Oberfläche nahe waren, Plattenaussaaten auf Fleischwassergelatine angelegt.

Die Mitte des Fettcylinders erwies sich als steril: auch nach sechs Monaten und nach ca. einem Jahre, als das Fett eine krümelige Beschaffenheit angenommen hatte und beim Herausnehmen aus der Erde zerfiel, wurden in der Mitte der Cylinder stets sterile Partien angetroffen.

Von den Fettpartikeln jedoch, die den Randpartien entnommen waren, entwickelten sich auf den Platten eine Reihe Bakterien und Schimmelpilze. Man konnte vermuten, unter diesen hauptsächlich solche Arten zu finden, denen der Nährboden besonders zusagt. Auf diese Weise isolierte ich zunächst ungefähr 30 verschiedene Stämme, die dann zur weiteren Prüfung ihrer Wirkung auf das Fett auf Flaschen mit 200 g der oben angegebenen dreiprozentigen Fettmischung übergeimpft wurden. Die Flaschen wurden bei Zimmertemperatur, vor Licht geschützt, aufbewahrt und täglich vorsichtig geschüttelt. Sehr energisch ging die Zersetzung nicht vor sich: in einigen Flaschen bemerkte ich nach etwa 14 Tagen, daß das Fett ein mehr krümeliges Aussehen annahm und sich in etwa erbsengroßen Flocken zusammenballte, die zum Teil allmählich zu Boden sanken. Nach ca. 44 Tagen wurde dann der Fettgehalt mittels der aräometrischen Methode festgestellt. Von den auf die Kolben verimpften Keimen zeigten sich zwei Bacillenarten und ein Schimmelpilz als fettzetzend.

Nebenbei prüfte ich zum Vergleich in derselben Weise eine Reihe anderer Kulturen, die zumeist aus dem Laboratorium stammten; dies schien mir erwünscht, da die vergleichenden Untersuchungen v. Sommarugas¹⁾ über fettspaltende Bakterien

1) Zeitschr. f. Hygiene, XVIII, S. 441.

keineswegs einwandsfrei¹⁾ erscheinen; ich konnte seine Resultate nur zum Teil bestätigen. Hinsichtlich der negativen Resultate muß man aber in der Beurteilung doch etwas vorsichtig sein.

Erstens kommt es häufiger vor, daß die Bakterien, auch wenn man eine genügende Menge übergeimpft zu haben glaubt, in der Fettmischung absterben. Es ist daher durchaus notwendig, sich durch Plattenaussaat vor der Untersuchung zu überzeugen, ob noch lebensfähige Keime vorhanden sind, eine Vorsicht, die schon deshalb erforderlich erscheint, um etwaige Verunreinigungen festzustellen.

Vermutlich ist in erster Linie der eintretende Sauerstoffmangel schuld, der in den Fettmischungen durch obenauf schwimmendes Fett entsteht. Manche der fettzersetzenden Bakterien, z. B. der *Bacillus fluorescens liquefaciens*, haben nämlich ein sehr großes Sauerstoffbedürfnis, wie Spitta¹⁾ nachgewiesen hat.

Vielleicht liegen aber manchmal nur technische Fehler bei der Impfung vor. Es wäre denkbar, daß sich die Platinöse beim Einimpfen mit Fett überzieht und die eingeimpften Bakterien aus der Fettumhüllung nicht austreten.

Endlich entstehen bei der Fettzersetzung auch lösliche Fettsäuren, die auf Bakterien schädlich einwirken könnten.

Diejenige Bakterienart, die ich am häufigsten auf den Plattenkulturen vom Rande der in die Erde vergrabenen Fettcylinder traf, war der *Bacillus fluorescens liquefaciens*.

Drei aus der Erde gezüchtete *Fluorescens*stämme habe ich auf ihr Verhalten zur Fettzersetzung hin untersucht. Sie zeigten, wie die folgende Tabelle erweist, erhebliche Unterschiede in ihrer Wirksamkeit. Bezeichne ich die Stämme mit I, II, III, so fand sich 44 Tage nach ihrer Einimpfung in 3proz. Peptonwasserölkalklösung, wenn die Proben bei Zimmertemperatur aufbewahrt wurden, folgender Fettrest in Gewichtsprozenten:

1) a. a. O., S. 78.

2) Archiv f. Hygiene, Bd. XXXVIII, S. 247.

	Stamm I	Stamm II	Stamm III
	2,14	2,90	2,29
	2,09	—	2,70
	2,47	—	—
Im Mittel	2,23	2,90	2,49

Liefs ich diese Bakterienstämme bei Zimmertemperatur in Fettemulsionen wachsen, so ging die Fettzehrung viel schneller von statten: Beispielsweise gestaltete sich für den Stamm I die Sache so:

Nährflüssigkeit	Dauer des Ver- suches	Fettrest am Ende des III. Versuchs		Im Mittel
		I. Probe	II. Probe	
3% Ölpeptonwasser mit Kalkzusatz	44 Tage	2,15	2,09	2,12
3% Ölpeptonemulsion mit Kalkzusatz	44 Tage	0,53	0,56	0,55

Es wurden hier also in 44 Tagen so niedrige Werte bei der Emulsion erreicht, wie sie bei der gewöhnlichen Peptonwasserölmischung nicht einmal nach 60 und 83 Tagen sich einstellten. Bei Verimpfung des Stammes I in die gewöhnliche Nährlösung fand sich nämlich als Fettrest noch:

Anzahl der Tage	Fettrest in Gewichtsproz.
44	2,23 im Mittel
60	0,91
83	0,73

Die Zersetzung in der Emulsion, d. h. also bei feiner gleichmäßiger Verteilung des Fettes, verläuft sogar vermutlich noch schneller als oben angegeben: Das Maximum der Zersetzung ist wahrscheinlich schon früh erreicht. Ich habe das zwar nicht direkt untersucht, indes lehrte die Berücksichtigung der Proben, daß schon nach 14 Tagen das Fetthäutchen an der Oberfläche der Emulsion verschwunden war.

Die Flüssigkeit hatte sich geklärt und zeigte einen Bodensatz, der aus einer feinkrümeligen, gelblichen Masse bestand.

Die drei zur Impfung verwendeten, aus der Erde gezüchteten Kulturen von *Fluorescens liquefaciens* unterschieden sich teilweise schon äußerlich voneinander: Stamm I, der am stärksten wirkte, und Stamm II fluorescierten anfangs nicht, Stamm III, der am schwächsten zersetzte, zeigte starke dunkelgrüne Fluoreszenz.

Von zwei aus Spreewasser gezüchteten Fluoreszenzstämmen erwies sich der eine (IV) als unwirksam dem Fett gegenüber, während der andere (V) den Gehalt einer 3proz. Fett-emulsion in 44 Tagen auf die Hälfte reduzierte.

Zwei Laboratoriumskulturen (VI, VII), die seit Jahren auf Agar fortgezüchtet waren, hatten keine Wirkung. Dafs durch die Fortzüchtung auf künstlichen Nährböden auch ursprünglich stark wirksame Kulturen des *Fluorescens liquefaciens* ihre zersetzende Fähigkeit verlieren können, habe ich an den Stämmen I und III gesehen. Die Kulturen wurden seit $1\frac{3}{4}$ Jahren auf Gelatine weitergeimpft und sind jetzt scheinbar völlig unwirksam geworden. Wenigstens zeigen einige Flaschen, die vor ca. $2\frac{1}{2}$ Monaten mit Stamm I und II geimpft wurden, keine oder sehr geringe Veränderungen sowohl in Fettmischungen als in Emulsionen.

Der *Bacillus pyogenes* — über dessen Identität mit dem *Bacillus fluorescens liquefaciens* wohl die Akten noch nicht endgültig geschlossen sind — untersuchte ich in zwei Stämmen aus dem Laboratorium: beide zeigten starke Fluoreszenz. Der eine Stamm erwies sich als unwirksam, während eine 3proz. Fettmischung, die mit dem anderen Stamme geimpft war, nach 44 Tagen bei Zimmertemperatur nur noch 1,63% Fett enthielt. Spätere Versuche, die ich nach Monaten mit derselben Kultur anstellte, fielen negativ aus: Also auch dieser Pyogenesstamm hat seine Fähigkeit, Fett zu zersetzen, durch die Fortzüchtung auf Gelatine verloren.

Nächst dem *Bacillus fluorescens liquefaciens*, der bekanntlich in der Natur außerordentlich verbreitet ist, war die Fettzersetzung

am stärksten bei einem *Bacillus* (φ), den ich auch mehrfach aus dem in der Erde vergrabenen Fett züchtete. Da ich eine morphologisch und biologisch ähnliche Art in den Lehrbüchern nicht ausfindig machen konnte, führe ich zur Charakteristik folgendes an:

Der *Bacillus* φ ist kleiner als der *Typhusbacillus*, färbt sich an den Polenden stärker, so daß er manchmal dem *Pestbacillus* ähnelt. Er wächst am besten bei Temperaturen zwischen 22–28° C. und verflüssigt die Gelatine ziemlich langsam. An der Oberfläche der verflüssigten Gelatine zeigt sich nach einiger Zeit ein irisierendes Häutchen. Charakteristisch ist ferner die zäh-schleimige Beschaffenheit der Bakterienmassen: wenn man mit der Platinnadel eine Spur entnehmen will, muß man oft einen Faden von einem halben Meter Länge ausziehen, ehe derselbe abreißt.

Der *Bacillus* φ vergärt Traubenzucker.

Dem *Bacillus fluorescens* gegenüber zeigt sich der *Bacillus* φ in Bezug auf seine fettzersetzende Eigenschaft wesentlich widerstandsfähiger. Während der *Fluorescens*, in Fettmischungen eingimpft, welche der Bruttemperatur oder dem direkten Tages- und Sonnenlicht ausgesetzt waren, nicht zu zersetzen vermochte und gänzlich oder fast gänzlich in denselben abstarb, hatte beim *Bacillus* φ die Bestrahlung nur geringe hemmende Wirkung. Im Brutschrank waren dagegen die Keime nach 44 Tagen abgestorben; zu einer Zersetzung war es nicht gekommen.

Im übrigen zeigte der *Bacillus* φ eine ziemliche Konstanz in seiner Wirkung auf das Fett: er ist trotz der Züchtung auf Gelatine seit 1 $\frac{3}{4}$ Jahren wirksam geblieben; ich habe deswegen auch noch einige Versuche mit ihm angestellt, um zu sehen, ob etwa das Licht einen wesentlichen Einfluß auf den Prozeß hätte. Wie die Tabelle auf S. 340 zeigt, läßt sich dies jedoch mit Sicherheit nicht behaupten.

In zwei Flaschen, die mit dem *Bacillus* φ geimpft waren, habe ich ferner mit Hilfe der Extraktionsmethode außer dem Fettrest die durch Spaltung des Fettes entstandenen Fettsäuren festgestellt. Zieht man die Summe des erhaltenen Neutralfettes und der Fettsäuren von dem ursprünglich in der Fettmischung enthaltenen Fett ab, so erhält man den Anteil, welcher durch die Wirkung der Bakterien zerstört ist.

Fettersetzung durch *Bacillus* φ .

Nr.	Versuchs- dauer Tage	Temp.	Be- lichtung	Nähr- boden	Fettrest in Gew.- Prozent	Mittel	Be- merkungen
1	44	Zimmertemperatur	Zerstreutes Tageslicht	Übliche Fett- mischung	1,52	1,72	Am Ende des Versuches steril.
2					1,51		
3					2,30		
4	49			Fett- emulsion	1,56	1,10	
5					0,89		
6					1,31		
7	44		Direktes Tagesl.	Übliche Fett- mischung	2,03	1,93	
8					1,84		
9			dunkel		1,84	1,67	
10					1,51		
11					2,99		
		37°					

Von 3 g Mandelöl werden nach 44 Tagen (bei Zimmertemperatur) erhalten:

Neutralfett	Fettsäuren (freie und gebundene)	Summa	Fett, zerstört
1,370	1,463	2,833	0,167
1,155	1,591	2,746	0,254

Diese Zahlen zeigen ähnliche Verhältnisse, wie sie Rubner bei einer von ihm aus dem Marburger Humusboden rein gezüchteten Art¹⁾ konstatierte. Es läßt sich vermuten, daß bei allen fettersetzenden Bakterien ein analoges Verhalten zu finden sein wird, und daß neben der Fettspaltung stets eine Fettzehrung auftritt.

Wahrscheinlich werden bei Zerstörung des Fettes durch Bakterien auch meist flüchtige Fettsäuren entstehen, ich

1) a. a. O., S. 88. Diesen Pilz habe ich übrigens in der von mir benutzten Gartenerde nicht entdecken können; mehrere Bakterienarten, die einen gelben Farbstoff erzeugten, erwiesen sich dem Fett gegenüber indifferent.

konnte speziell bei Kulturen mit *Bacillus fluorescens liquefaciens* und *Bacillus* ϕ Buttersäure nachweisen.

Um die flüchtigen Fettsäuren nachzuweisen, destilliert man die zersetzte Fettmischung ab und fängt das Destillat in Barytwasser auf. Die flüchtigen Fettsäuren gehen als wasserlösliche, fettsaure Salze in Lösung, während die in Bakterienkulturen reichlich vorhandene Kohlensäure als unlösliches, kohlensaures Baryum ausfällt. Macht man nun die Fettsäuren aus dem Filtrat durch Ansäuern frei, so erhält man eventuell einen deutlichen Geruch nach Buttersäure.

Eine quantitative Bestimmung der flüchtigen Fettsäuren habe ich nicht ausgeführt.

Die Zahl der fettzersetzenden Bakterien liefs sich leicht vergrößern. So habe ich beispielsweise auch bei *Spirillum Finkler* und *Micrococcus tetragenus*, denen bereits v. Sommaruga glaubte fettspaltende Eigenschaften zuschreiben zu dürfen, Fettzersetzung eintreten sehen.

Begünstigt wird die Fettzersetzung durch Bakterien, wie Rubner festgestellt hat, durch die Anwesenheit von kohlensaurem Kalk: ich habe daher auch stets bei den bisher besprochenen Versuchen mit Bakterien dem Nährmedium kohlensauren Kalk zugesetzt.

Anders verhält es sich jedoch bei den Schimmelpilzen. Da es bekannt ist, dafs dem Wachstum der Schimmelpilze sogar ein gewisser Grad von Säure förderlich ist, konnte man von vornherein annehmen, dafs die Bildung von Fettsäuren auch nicht besonders hemmend auf die Fettzersetzung einwirken würde.

Ich habe 4 Arten Schimmelpilze genauer untersucht.

Am schwächsten wirksam war ein Schimmelpilz (π), den ich zufällig auf der Oberfläche rohen Kautschuks antraf.

Er wächst auf Gelatine als dichter, weifser Rasen, der später einen Stich ins Gelbliche und Rötliche bekommt und die Gelatine, zumal wenn sie einen Zusatz von $\frac{1}{2}\%$ Traubenzucker hat, wundervoll himbeerfarben färbt. Auf Kartoffelbrei trat eine braune Verfärbung ein. Der rote Farbstoff liefs sich in keinem der üblichen Mittel lösen. In alten Kulturen tritt eine Verflüssigung der Gelatine ein.

Die Fettzersetzung durch diesen Pilz π stellte sich folgendermaßen. Nach 44 Tagen war in der üblichen 3proz. Fettmischung vorhanden:

Gehalt des Nährmediums an Kalk	Fettrest in Gew.-Prozenten	Im Mittel
1,0 g	1,84	2,22
	2,87	
	2,07	
	2,61	
—	2,59	2,60
	2,61	

Bei diesem Schimmelpilz scheint also der Zusatz von kohlensaurem Kalk einen gewissen Einfluss auszuüben: Bei *Mucor mucedo* und *Oidium albicans* läßt sich jedoch aus den angestellten Versuchen bei einer Versuchsdauer von 44 Tagen ein wesentlicher Unterschied nicht erkennen, wie folgende Tabelle zeigt:

Fetzersetzung bei Zimmertemperatur:

Name des Schimmelpilzes	Zusatz von Kalk	Fettrest in 3 proz. Mischung	Mittel
<i>Oidium lactis</i> , .	+	0,83	0,91
		0,98	
	—	0,807	1,051
		1,865	
<i>Mucor mucedo</i> . .	+	0,98	1,37
		1,86	
	—	0,79	1,289
		1,89	
		1,187	

Der vierte Schimmelpilz, den ich untersucht habe, war *Penicillium glaucum*: ich prüfte zwei Stämme, I war aus einem auf den Berliner Rieselfeldern gefundenen Fettklumpen gezüchtet, II wurde aus dem von mir in Erde vergrabenen Fett isoliert; letzterer war in seiner Wirkung schwächer. Das Resultat war folgendes:

Fettrest nach 44 Tagen bei Zimmertemperatur.

Stamm I	Stamm II
1,95	2,78
2,51	2,31
1,37	
Im Mittel 1,94	2,54

Hefearten, die bei der Fettzersetzung eine Rolle spielen, habe ich bisher nicht gefunden. Zwei Formen, die ich daraufhin untersuchte, verhielten sich negativ.

Man könnte nun daran denken, daß auch anaerobe Bakterien imstande wären, eine Fettzersetzung herbeizuführen. Rubner hatte in der eingangs zitierten Arbeit die Fettspaltung und Fettzehrung bei Sauerstoffanwesenheit einer eingehenden Untersuchung unterzogen, die Frage jedoch, ob Sauerstoff notwendig für die besagten Prozesse ist, nicht berührt. Meine Beobachtungen sprechen dafür, daß für die Fettzehrung die Anwesenheit von Sauerstoff erforderlich ist, eine geringe Fettspaltung jedoch auch ohne Sauerstoff eintreten kann; die letztere müssen wir vielleicht zum Teil als fermentative Wirkung auffassen.

Zur Untersuchung der Frage habe ich zunächst einer Reihe von Flaschen mit 200 g der üblichen 3proz. Fett-peptonmischung Spuren von Gartenerde zugesetzt und nach den für die Anaerobenzüchtung geltenden Regeln behandelt.

Die Flaschen wurden zu dem Zweck mit doppelt durchbohrten Gummistopfen versehen, durch die zwei Glasröhren geführt wurden; eine reichte bis auf den Boden, während die andere dicht unter dem Stopfen endigt. Die Stopfen werden dann mit Bindfaden fest aufgebunden, da bei der Anaerobie ein beträchtlicher positiver Druck entsteht, und mehrfach mit Paraffin überzogen. Dann wird in der üblichen Weise eine Viertelstunde lang ein lebhafter Strom von gereinigtem Wasserstoffgas durch die Flaschen geschickt. Ich habe mich vor jedem Versuch davon überzeugt, ob das Wasserstoffgas auch wirklich frei war von bakterienfeindlichen Gasen, besonders Arsenwasserstoff. Nachdem dann der Sauerstoff vertrieben ist, werden die Glasröhren über dem Stopfen abgeschmolzen und ebenfalls mit Paraffin überzogen. Darauf werden die Flaschen umgestülpt in einen Stutzen mit Quecksilber gestellt, um einen Zutritt von Sauerstoff zu verhindern.

Mit der aërometrischen Methode untersuchte ich nach 44 Tagen 6 Flaschen, die in der angegebenen Weise behandelt waren. Die Untersuchung ergab ein spezifisches Gewicht der Ätherfettlösung von 48,8—48,8—49,2—49,3—49,3—49,5, also ungefähr soviel wie die ungeimpften Fettmischungen, für die, wie erwähnt, ein spec. Gewicht von 49,0 ermittelt war. Es hatte jedenfalls keine Abnahme des Fettes stattgefunden.

Bei Anwendung der Extraktionsmethode ergab sich folgendes: Von 6,0 g Fett wurden wiedergewonnen bei der Extraktion 5,7985 g, nach Ansäuern noch 0,0597 g. Nachdem die freien Fettsäuren durch Titration festgestellt waren, ergibt sich an:

Neutralfett	5,1878 g
Freien Fettsäuren	0,6107 g
Gebundenen Fettsäuren . .	0,0597 g
	<hr/>
Summa	5,8582 g.

Da das Glycerin vermutlich nicht in den Ätherextrakt mit übergeht, mußte man die Fettsäuren als Triolein in Rechnung stellen. Dann erhält man statt 5,8582 die Zahl 5,8868.

In einem anderen Falle habe ich die zu untersuchende, 44 Tage unter Wasserstoff gehaltene Fettmischung vor der Extraktion mit HCl angesäuert und die freien Fettsäuren durch Titration festgestellt. Von 6,0 g Fett erhielt ich zurück

an Neutralfett	5,565 g
an Fettsäuren	0,414 g.
	<hr/>
in Summa	5,979 g.

Bringt man die Fettsäuren als Triolein in Rechnung, so erhält man 5,996 g. Bei beiden Versuchen zeigt sich eine mäßige Fettspaltung, eine Fettzehrung möchte ich auch bei dem ersten Versuche nicht annehmen.

Genauere Resultate ließen sich bei Benutzung eines von Novy¹⁾ für die Anaërobenzüchtung angegebenen Apparates erzielen.

1) Centralbl. f. Bakt., Bd. 16, 1894, S. 566.

Derselbe ähnelt in seiner Anordnung einem Exsiccator, dessen Deckel auf dem Untersatz mit drei Klemmen fest aufgeschraubt werden kann. Dieser kuppelförmige Deckel besitzt einen Tubus, an dem zwei Glasröhren angesetzt sind. Bei einer bestimmten Stellung des gasdicht eingeschliffenen Stopfens kommuniziert eine der zuführenden Röhren mit einer in den Stopfen eingeschmolzenen Glasröhre, die in das Innere des Apparates führt und zur Zuführung irgend eines Gases dient, während bei derselben Stellung des Glasstopfens aus dem obersten Teil des Apparates durch die zweite Röhre Gas entweichen kann. Durch Drehen des Glasstopfens werden beide Röhren geschlossen. Dieser Apparat gestattet ein öfteres Durchleiten von Wasserstoffgas.

Für den Versuch wurden in einer flachen Glasschale 50 g Sand abgewogen, dem etwas Humus beigemischt war und der, wie vorher festgestellt war, 0,0598 g Ätherextrakt lieferte. Darauf wurde möglichst gleichmäßig 2,00 g Mandelöl geträufelt und mit 50 g Peptonwasser angefeuchtet.

In den unteren Teil des Novyschen Apparates füllte ich dann 200 g Pyrogallollösung, auf der ein kleiner Porzellantiegel mit ca. 5 g konzentrierter Kalilauge zum Schwimmen gebracht wurde. Auf einem Gestelle wurde die in angegebener Weise hergerichtete Glasschale über der Pyrogallollösung aufgestellt und der Apparat geschlossen. Dann wurde zunächst 15 Minuten evacuiert und darauf reiner Wasserstoff bis zum Ausgleich des Druckes eingeleitet und später 15 Minuten durchgeleitet. Nach dem Absperrern der Zuleitungsrohre durch Umdrehen des Glasstopfens wurde dann das auf der Pyrogallollösung schwimmende Schälchen mit Kalilauge zum Umkippen gebracht; das Evacuieren und Durchleiten von Wasserstoff wurde alle 2 Tage wiederholt. Das Pyrogallol färbte sich im anfang wenig, wurde zwar allmählich dunkler, aber blieb stets noch etwas durchsichtig.

Nach 22 Tagen ergab die Extraktion 2,0678 g Fett mit 0,347 g Ölsäuregehalt. Da anfänglich $2,000 + 0,0598 = 2,0598$ g Fett in der zu untersuchenden Sandmischung enthalten war, ist auch hier keine Fettzehrung eingetreten, wohl aber eine geringe Fettspaltung.

Ein ähnliches Resultat lieferte ein zweiter Versuch, der über 44 Tage ausgedehnt wurde.

Von 2,013 g zugesetztem Fett + 0,063 g in dem Sand enthaltenen Ätherextrakt = 2,076 g wurden wiedergefunden 2,065 g mit einem Ölsäuregehalt von 0,25 g. Ob die geringe Fettspaltung auf der Wirksamkeit von Bakterien beruht, habe ich nicht festgestellt, glaube dies jedoch nicht annehmen zu sollen.

Um über die Natur der Fettzersetzung durch Bakterien und Schimmelpilze Aufschluß zu erhalten, habe ich untersucht, ob sich fettspaltende Fermente isolieren lassen. Ich impfte je einen Liter Peptonwasser mit *Bacillus fluorescens liquidus* und *Mucor mucedo*. Nach zwei Monaten versetzte ich einen Teil der Kulturflüssigkeit mit ca. 1 pro Mille Thymol, um das Wachstum der Bakterien zu hemmen. Dann mischte ich 194 g des so vorbereiteten Peptonwassers mit 6 g Mandelöl. Nach 24 Stunden gelang es mir stets sämtliches Fett durch Ausschütteln wieder zu erhalten, auch nachdem ich kohlensauren Kalk zugesetzt hatte, um etwa gebildete Fettsäuren zu binden.

Um zu sehen, ob sich nicht doch Spuren Fettsäuren bilden, habe ich eine Flasche mit 6 g Öl mit 194 g *Fluorescens*-kultur, die mit Thymol desinfiziert war, so weit mit schwacher Sodalösung alkalisch gemacht, daß sich zugefügte Rosolsäure eben rötete. Nach mehreren Tagen hatte sich die Rotfärbung nicht verändert, es waren also keine Fettsäuren aufgetreten.

Aus diesen Versuchen geht hervor, daß die fettzersetzende Fähigkeit der untersuchten Bakterien und Schimmelpilze an die Lebensthätigkeit dieser Organismen gebunden ist. Man konnte den Prozess der Fettzersetzung demnach als Fettvergärung (Rubner) bezeichnen.

Fasse ich das Resultat meiner Untersuchungen zusammen, so komme ich zu folgenden Ergebnissen, welche die von anderer Seite erhobenen Befunde teils bestätigen, teils einschränken, zum Teil aber auch neue Beiträge zu der Erkenntnis der verwickelten Prozesse der Fettzersetzung liefern:

1. Reines Fett ist für sich allein kein Nährboden für Mikroorganismen.
2. Eine Anzahl von Bakterien, welche im Boden und auch sonst in der Natur vorkommen, vermag Fett bei gleichzeitiger Anwesenheit von Nährmaterial und Sauerstoff, besonders energisch bei Bindung der entstehenden Säuren durch kohlensauren Kalk, nicht nur zu spalten, sondern auch zu zerstören.

3. Dieser Prozess geht am schnellsten vor sich bei feinster Verteilung des Fettes, in Emulsionen.
 4. Äußere Umstände, welche das Wachstum der betreffenden Bakterien alterieren (Temperatur, Sauerstoffmangel, Bestrahlung), alterieren höchst wahrscheinlich im gleichen Sinne auch ihre fettzerstörende Thätigkeit; jedenfalls ist die Größe der Fettzersetzung bei derselben Species von mannigfachen accidentellen Einflüssen abhängig.
 5. Eine Reihe von Schimmelpilzen vermag ebenfalls Fett zu spalten und zu zerstören, und zwar übt die saure Reaktion des Nährsubstrates keinen störenden Einfluß auf die Energie der Fettzersetzung.
 6. Die fettzersetzende Thätigkeit der genannten Mikroorganismen ist an die Lebensthätigkeit derselben gebunden (»Fettvergärung«).
 7. Die fettzerstörende Thätigkeit der Bakterien und Schimmelpilze ist durchaus an das Vorhandensein von Sauerstoff geknüpft. Im Zustande der Anaërobie tritt höchstens eine geringe Spaltung der Fette, nicht aber eine Zersetzung derselben ein.
-
-

Zur Analyse der Borax- und Borsäurewirkung bei Fäulnisvorgängen, nebst Studien über Alkali- und Säureproduktion der Fäulnisbakterien.

Von
Dr. Rolly.

(Aus dem hygienischen Institut Berlin.)

Lange fand, wie er in seiner Arbeit »Beitrag zur Frage der Fleischkonservierung mittels Borsäure-, Borax- und schwefligsauren Natron-Zusätzen«¹⁾ mitteilt, keine Behinderung der Keimvermehrung, noch eine Abtötung der vorhandenen Keime weder bei Borax noch bei Borsäure-Zusatz von $\frac{1}{8}$ bis 4%. Er nahm zu seinen Versuchen defibriniertes, möglichst frisches Rinderblut, setzte den Borax oder die Borsäure in Substanz zu und verfuhr dabei in der Art, daß er sich z. B. zuerst 100 ccm einer 4proz. Lösung, sodann weitere 100 ccm einer 2proz. Lösung, herstellte. Von dieser letzteren nahm er, »nachdem eine vollständige Lösung und gleichmäßige Verteilung eingetreten war«, 50 ccm und versetzte dieselben mit 50 ccm reinen unversetzten Blutes. Er hatte so 100 ccm einer 1proz. Lösung, von dieser nahm er dann wieder die Hälfte und versetzte sie mit der gleichen Menge Blutes etc. Er bekam auf diese Art immer neue Lösungen, die die Hälfte der Konzentration der vorigen aufwiesen und ging in der Konzentration herunter bis auf $\frac{1}{8}$ %. Die Röhrchen ließ er bei

1) Archiv f. Hygiene, Bd. XL, Heft 2, S. 143.

Temperaturen von 17—20° C. stehen und beobachtete nun, ob die Keime, die in dem Blute ja reichlich vorhanden sind, abstarben oder sich vermehrten, indem er mit einer und derselben Platinöse in gewissen Zeitintervallen eine Öse Blut herausnahm, dieselbe in einem Röhrchen Gelatine gut verteilte, eine Petrische Schale davon anlegte und zusah, wie viel Kolonien sich auf der Platte entwickelten.

Der Einfachheit halber will ich die Tabelle III (S. 159) hier anführen, die Lange bei Boraxzusatz zu Blut erhielt:

	Bei Zusatz von						
	0 Kontrolle	1/8%	1/4%	1/2%	1%	2%	4%
24 Stunden	3 003	1 498	657	189	180	283	377
8 Tagen	7 839 700	3 898 000	3 277 000	4 115 900	259 900	23 500	4 100
20 „	—	—	—	—	—	92 600	49 700
30 „	798 000	6 524 000	5 670 000	4 656 800	—	1 280 000	294 000

Aus dieser Tabelle Langes ergibt sich, daß bei Boraxzusatz von 1/8 bis 4% zuerst ein Stadium unterschieden werden kann, in dem die Bakterien in ihrer Entwicklung gehemmt werden. Dieses Stadium der Hemmung war am stärksten nach 24 Stunden in dem Röhrchen mit 1% Boraxzusatz und nicht in dem mit 2% Zusatz zu erkennen, jedoch lasse ich es dahingestellt, ob dies nicht durch zufällige Unterschiede hervorgerufen war.

Nach 8 Tage langem Stehen der Röhrchen ersehen wir dann aus der Tabelle eine enorme Zunahme von Keimen. Und zwar enthielt eine Öse aus dem Röhrchen mit 4% Zusatz die geringsten Keime, mit 2% Zusatz ca. 5 mal mehr, mit 1% Zusatz über 50 mal mehr, mit 1/2% Zusatz ca. 1000 mal mehr, mit 1/4% und 1/8% Zusatz etwas weniger Keime als bei 1/2%. Nach 30 Tagen, woselbst die Keime in dem Röhrchen ohne Zusatz schon auf das Zehnfache reduziert waren, enthielten die Röhrchen mit Boraxzusatz noch eine enorme Anzahl von Keimen.

Diese kolossale Vermehrung von Fäulnisbakterien, mit denen wir es hier ausschließlich zu thun haben, war zunächst unerklärlich und besonders deshalb unerklärlich, weil auf ein Stadium

der Entwicklungshemmung, in welchem sich anfänglich nach 1 Tag die Bakterien befanden, diese kolossale Vermehrung der Bakterien folgte.

Herr Geh.-Rat Rubner stellte mir deshalb die Aufgabe, diese Vorgänge aufzuklären.

Es konnten nach meiner Meinung folgende Ursachen für diese enorme Vermehrung nach der anfänglichen Entwicklungshemmung vorliegen:

1. Es gehen gewisse Bakterienarten, die gegen Borax nicht resistent sind, zu Grunde, andere resistentere nicht, und nur diese letzteren entwickeln sich. Würde sich eine solche Annahme als richtig erweisen, so könnte es sehr leicht der Fall sein, daß wir vielleicht vermittelt eines bestimmten Boraxzusatzes zu unseren Nährböden einen elektiven Nährboden für bestimmte, auf andere Weise schwer zu unterscheidende Bakterien hätten.

Zweitens war es nicht ausgeschlossen, daß durch das Zugrundegehen von Bakterien vielleicht irgendwelche Stoffe frei würden, die den Nährboden so beeinflussten, daß derselbe für die sich entwickelnden Bakterienarten nunmehr geeignet sei.

Drittens konnten sich chemische Umsetzungen in der Flüssigkeit vollziehen, die die anfängliche Hemmungswirkung des Borax paralyisierten. Vorderhand erschien es mir bei dieser Frage ziemlich einerlei, ob diese chemischen Umsetzungen mit oder ohne Hilfe von Bakterien vor sich gingen.

Sollten sich von diesen drei Erwägungen keine experimentell beweisen lassen, so blieb meiner Meinung vorläufig eine vierte Erklärung für diesen Bakterienentwicklungsvorgang übrig, daß die Bakterien sich zuerst an den neuen Nährboden mit dem Boraxzusatz gewöhnen müssen. Mit dieser sog. Adaption an einen neuen Nährboden wäre allerdings wenig gewonnen gewesen und die Frage eigentlich unbeantwortet geblieben.

Es war nun zuerst meine Aufgabe, die Befunde Langes nachzuprüfen und sodann erst nach den Ursachen zu forschen.

Da ich Blut als Faulflüssigkeit für meine Versuche nicht immer frisch erhalten konnte, so stand ich von Blut als Nährflüssigkeit für die Fäulnisbakterien ab. Ich verfuhr so, indem

ich mir 1 Pfd. reines, geschabtes, fettfreies Rindfleisch am Abend mit 1 l destillierten Wassers übergoss, dasselbe die Nacht über in einen Kühlschrank von 17—20° C. stellte, am nächsten Morgen diese Masse durch Leinwand presste, filtrierte und sodann diese Flüssigkeit bis zu Beginn des Versuches (gewöhnlich mittags 2 Uhr) bei Zimmertemperatur stehen liefs, also eine Zubereitungsart, wie man sie bei unseren gewöhnlichen Nährböden immer anwendet.

Gleich bei dem ersten Versuch überzeugte ich mich jedoch, dafs bei Boraxzusatz nach einer ganz kurzen und geringen anfänglichen Hemmung der Bakterienentwicklung, dieselben sich sodann so vermehrten, dafs an ein Zählen auf einer solchen Platte nicht mehr gedacht werden kann. Ich wandte deshalb zu allen meinen folgenden Versuchen (wo nicht anders bemerkt) verdünnte Nährlösungen an, indem ich ca. 15 ccm obiger Fleischmacerationsflüssigkeit bis auf 100 ccm mit destilliertem Wasser auffüllte. Wie wir später aus der Gegenüberstellung der Bakterienentwicklung in solchen verdünnten und konzentrierten Nährflüssigkeiten ersehen werden, war eine solche Verdünnung der genauen Analyse der Borax- etc. Wirkung auf die Bakterien sehr förderlich. Ich untersuchte gew. $\frac{1}{8}$ bis 2% Boraxzusatz zu dieser Nährflüssigkeit, den Borax etc. löste ich mir vorher in ca. 10 ccm heifsem destillierten Wasser auf, da ich fand, dafs selbst pulverisierter Borax zu seiner vollständigen Lösung in der betreffenden Flüssigkeit manchmal Stunden lang dauerte. Die Verdünnungen von 2% an abwärts stellte ich mir genau so wie Lange (s. o.) dar. Für jede Konzentration nahm ich immer 100 ccm und füllte dieselben in ein vorher sterilisiertes Erlenmeyersches Kölbchen. Von dieser in den Erlenmeyers befindlichen Flüssigkeit wurden in verschiedenen Zeitintervallen je 1 Öse in Gelatine zerteilt und Platten gegossen (Petrische Schalen). Die Erlenmeyerschen Kölbchen standen, mit einem Wasserpfropfen versehen, bei Zimmertemperatur 20—28° C., die Gelatineplatten wurden in einem Kühlschrank von 17—20° C. aufbewahrt, am nächsten Tage und gewöhnlich noch an den nächsten 3 Tagen, wenn sie nicht

mittlerweile durch verflüssigende Bakterienkolonien verdorben waren, gezählt.

Zur Zählung der Bakterienkulturen auf den Petrischen Schalen wurde, wenn nicht viel Kolonien vorhanden waren, der Miesche Apparat, meist jedoch das Mikroskop (Zeiss Objektiv 3^a und B mit Okular 2) benutzt. Waren sehr viele Kolonien gewachsen, so wurde außerdem noch das Gesichtsfeld verkleinert.

Bei einer bestimmten Tubuslänge rechnete ich mir für die beiden Objektive den Inhalt des Gesichtsfeldes aus und den wievieltsten Teil der Inhalt des Gesichtsfeldes von dem Inhalt der ganzen Schale misst. Ich zählte sodann die Anzahl der Bakterienkolonien möglichst vieler Gesichtsfelder auf den verschiedensten Teilen der Platte und konnte daraus mir die Anzahl der Kolonien auf der ganzen Platte sehr leicht ausrechnen.

Dafs ich immer dieselbe Platinöse nahm, im übrigen auf noch viele Kleinigkeiten achtete, die eventuell zu Fehlerquellen führen konnten, brauche ich wohl nicht weiter auszuführen.

Versuch 1.

Herstellung einer Fäulnisflüssigkeit (s. o.). Versetzen mit verschiedenen Prozenten Borax (s. o.).

Tabelle I.

	Anzahl der Colonien auf der Platte nach						
	sofort	nach 4	21	27	2	3	5
		Stunden			Tagen		
ohne Zusatz	3100	10 050	20 400	120 000	225 000	239 900	324 000
1/4%	3000	6 100	241 000	322 560	381 800	329 000	665 000
1/2%	3000	3 750	20 550	32 800	195 200	200 000	354 000
1%	2800	2 450	3 800	7 950	13 500	47 200	105 000
2%	3100	1 850	450	450	2 980	18 400	33 000

	Anzahl der Colonien auf der Platte nach					
	7	9	12	15	23	43
	Tagen					
ohne Zusatz	1 523 000	2 425 000	2 930 000	4 170 000	1 200 000	602 000
1/4%	1 253 000	1 955 000	2 025 000	3 020 000	1 070 000	105 000
1/2%	766 000	1 225 000	891 000	865 000	510 000	160 000
1%	347 000	695 000	945 000	625 000	490 000	100 000
2%	158 000	258 000	354 000	365 000	260 000	100 000

Versuch 2.

(Parallelversuch von 1. Fäulnisflüssigkeit mit verschiedenem Borax-zusatz.)

Tabelle II.

	so- fort	4 1/2 Std.	Anzahl der Colonien auf der Platte nach								29
			1	2	3	4	6	9	17	24	
			Tagen								
ohne Zusatz	500	3400	48 000	192 000	298 500	407 000	564 000	1 800 000	1 200 000	—	650 000
1/8 %	600	2400	177 000	218 500	682 000	995 000	997 000	1 315 000	907 000	—	100 000
1/4 %	580	1900	98 000	97 000	1 030 000	937 000	948 000	1 105 000	810 000	—	110 000
1/2 %	600	650	64 500	66 500	132 000	548 000	599 000	751 000	803 000	—	150 000
1 %	600	450	1 950	9 500	148 200	245 000	387 000	408 000	780 000	—	146 000
2 %	600	510	150	50	750	19 000	49 000	152 000	188 000	200 000	96 000

Versuch 1 zeigt, daß nach 4 Stunden bei 1/4 % Boraxzusatz gegenüber der normalen Fäulnisflüssigkeit eine gewisse Hemmung in der Bakterienvermehrung stattgefunden hat, während nach 1 Tag eine plötzliche kolossale Entwicklung eintrat, so daß erst in 7 Tagen die Zahl der Bakterien in beiden Flüssigkeiten ungefähr gleich war, von welchem Zeitpunkt an die Zahl der Bakterien in der unversetzten Nährflüssigkeit gegenüber allen anderen am größten erscheint. Bei der 1/2proz. Boraxfäulnisflüssigkeit dauerte das Hemmungsstadium schon über 1 Tag, erst vom 2. Tage an war auch hier bedeutende Bakterienzunahme, die aber hinter der der normalen Fäulnisflüssigkeit fast immer zurückblieb. Bei 1 und 2 % Boraxzusatz dauerte das Hemmungsstadium noch länger, bei 2 % Zusatz erreichte erst nach über 2 Tagen die Nährflüssigkeit wieder die Zahl der Bakterien, die sie beim Ansetzen des Versuches gehabt hatte.

In Tabelle 2 finden wir ungefähr dieselben Verhältnisse, wenn wir von einzelnen Nebensächlichkeiten absehen. Hier war das Hemmungsstadium in der Bakterienvermehrung bei 2 % Zusatz noch 1 Tag länger als im 1. Versuch.

Wenn wir die Resultate der beiden Versuche zusammenfassen, so können wir bei 1/8, 1/4 % Boraxzusatz keine Hemmung in der Bakterienentwicklung entdecken, im Gegenteil scheint dieser Zusatz ein enormer Reiz für die Vermehrung der Fäulnisbakterien zu sein. Nach einigen Tagen hat bei diesen Kon-

zentrationen das Bakterienwachstum früher als bei der normalen Fäulnisflüssigkeit seinen Höhepunkt erreicht, zu welcher Zeit in der normalen Fäulnisflüssigkeit weit mehr Bakterien vorhanden sind.

Die Unterschiede unserer Versuche von denen in der obigen Tabelle von Lange angegebenen unterscheiden sich sofort insofern, als Lange bei jeder Konzentration nach 1 Tag eine Hemmung in der Bakterienentwicklung konstatieren konnte, ausserdem erreichen meine Zahlen bei weitem nicht die Langeschen.

Ich glaube, daß dieser letztere Unterschied, ganz abgesehen von der anderen Nährflüssigkeit und sonstigen Ursachen, Temperatur etc. hauptsächlich darin seinen Grund haben dürfte, daß ich meine Nährflüssigkeit so stark verdünnte. Ein Versuch, den ich in dieser Richtung unternahm, bestätigte mir auch dies.

Versuch 3.

100 g geschabtes Rindfleisch werden am Abend mit 100 ccm destillierten Wassers übergossen, am nächsten Tag durch ein Leintuch gepresst und zu diesen 100 ccm ausgepressten Fleischflüssigkeit 1 g Pepton zugesetzt, alsdann 2 g Borax gelöst zugesetzt.

Tabelle III.

	Anzahl der Kolonien nach				
	5 Minuten	1 Tag	3 Tagen	5 Tagen	7 Tagen
100 ccm konz. Fleisch- nährlösung + 1 g Pepton + 2 g Borax	32 000	1 200	625 000	1 000 000	1 615 000

Die Ähnlichkeit mit der Langeschen Tabelle fällt sofort bei Durchsicht dieser Tabelle auf. Bei einem Hemmungsstadium in dieser mit 2% Borax versetzten konzentrierten Nährflüssigkeit von nur 1 Tage findet vom 2. auf den 3. Tag eine kolossale Vermehrung (fast 600fache) statt.

Da ich also im großen und ganzen die Resultate Langes, die er mit seinem mit Borax versetzten Blute erhielt, auch mit meinen verdünnten Nährflüssigkeiten bestätigen konnte, so machte

ich mich nun an meine eigentliche Aufgabe, eine Erklärung für diese Vorgänge zu finden, heran.

Ich frug mich zuerst, ob verschiedene Arten durch den Boraxzusatz absterben und andere resistenter sich vermehren würden und ob vielleicht durch das Absterben der nicht resistenten den übrigbleibenden ein günstiger Nährboden ev. geschaffen würde. Um dies zu untersuchen, stellte ich mir von einer Öse Bacillenmaterial, das ich aus der mit 2% Borax versetzten Nährflüssigkeit und aus der unversetzten entnommen hatte, Verdünnungen in Bouillon her und fertigte mir von diesen Verdünnungen wieder Gelatineplatten an; ich konnte aber schon makroskopisch mit Wahrscheinlichkeit feststellen, daß ein wesentlicher Unterschied in der Bakterienflora dieser verschiedenen Platten nicht vorhanden sei. Es erschienen im allgemeinen 4 verschiedene, makroskopisch schon genau auf der Gelatineplatte zu unterscheidende Typen von Kolonien, von denen 2 die Gelatine verflüssigten, 2 nicht. Auch quantitativ liefs sich kein Unterschied zwischen den in der 2proz. Boraxfleischlösung und denjenigen in der gewöhnlichen Fäulnislösung befindlichen Bakterienarten erkennen. Es war also somit ganz unwahrscheinlich, daß bestimmte Bakterienarten infolge der Einwirkung von Borax abgetötet würden, andere gegen Borax resistenter dagegen nach Absterben der ersteren kräftig sich entwickelten. Der Gedanke, mit Boraxzusatz zu einem Nährboden eventuell eine gewisse Bakterienart zu züchten und von anderen zu eliminieren, dadurch daß diese anderen zu Grunde gehen, mußte für mein Ausgangsmaterial aufgegeben werden.

Zwar möchte ich hier gleich vorwegnehmen, daß bei längerer Einwirkung (2—3 Wochen) weniger bei Boraxzusatz als bei Zusatz von Soda und Bor- resp. Salzsäure schliesslich nur noch sehr wenige Arten auf der Platte erscheinen und zwar manchmal so charakteristisch, daß ich schon auf den ersten Blick vermittelt des Mikroskops an dem Aussehen der Kolonien auf der Gelatineplatte sagen konnte, ob die betreffende Platte von einer mit Soda oder Salzsäure versetzten Nährflüssigkeit abstammte. Dies weiter auszuführen würde, mich hier zu weit führen, ich will hier nur noch

bemerkten, daß in einer mit Soda versetzten Fäulnisflüssigkeit mit der Zeit die Gelatine verflüssigenden Kolonien bei weitem die Oberhand gewinnen.

War also ein gewisser Unterschied nach wochenlangem Einwirken zwischen den mit den verschiedenen Stoffen versetzten Nährflüssigkeiten wahrzunehmen, so ist es doch sofort augenscheinlich, daß diese Erscheinung zur Erklärung der gestellten Aufgabe nicht herangezogen werden kann, da der Unterschied schon in den ersten Tagen (im Vermehrungsstadium der Bakterien) und nicht nach 2—3 Wochen eintreten mußte.

Ich muß hiernach annehmen, daß im Anfang der Borax auf alle Bakterien hemmend einwirkt, auf die einen etwas mehr, auf die anderen etwas weniger, und daß alsdann ungefähr sämtliche Bakterienarten in gleicher Weise sich stark vermehren, bis in 2—3 Wochen durch Aufbrauch des Nährmaterials und vielleicht auch durch sonstige Einwirkung verschiedene Arten früher absterben als andere resistenter.

Um in der Frage der Boraxeinwirkung auf das Wachstum der Bakterien weiterzukommen, stellte ich mir feste Nährböden (Agar und Gelatine) her und versetzte dieselben analog der Herstellungsweise der Fäulnisflüssigkeiten mit der entsprechenden Menge Borax ($\frac{1}{8}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, 1 und 2%).

Zuerst untersuchte ich, ob verschiedene pathogene Bakterien (Typhusbacillus, Bact. coli commune, Staphylococcus pyogenes aureus, Streptococcus pyogenes, Bacill. Diphtheriae und Vibrio Cholerae) auf solchem schräg erstarrten und mit Borax versetztem Agar oder Gelatine einen Unterschied im Wachstum zeigten. Von der Wiedergabe der Tabellen sehe ich ab und bemerke nur, daß bei 2% Boraxzusatz zu Gelatine und Agar sich diese Bakterien nicht entwickelten, bei 1% Boraxzusatz zeigten Bact. typh. und Bact. coli commune ein sehr spärliches Wachstum, bei $\frac{1}{2}$ % wuchsen Diphtheriebacillus und Vibrio cholerae schon nicht mehr, $\frac{1}{8}$ % Boraxzusatz schien für wenige Bakterien ein Reiz zu sein, insofern dieselben bei diesem Zusatz auf dem schräg erstarrten Agar üppiger wuchsen.

Auch den *Bac. prodigiosus*, den Kartoffelbacillus, den *Proteus vulgaris* impfte ich auf solche Boraxnährböden, sah aber ebenfalls bei diesen bei 1 und 2% Boraxzusatz kein Wachstum.

Da die Fäulnisbakterien in meinen flüssigen Nährmedien bei 2% Boraxzusatz (s. o.) gediehen, so konnte es vielleicht der Fall sein, daß diese Fäulnisbakterien den Boraxzusatz besser vertrugen und man so imstande sei, dieselben von den obigen pathogenen und anderen Bakterien auf diese Weise elektiv zu züchten. Ich impfte deshalb die schon oben beschriebenen 4 Typen von Fäulnisbakterien auf solch schräg erstarrtem und mit Borax versetztem Agar und Gelatine, hatte aber das überraschende Resultat, daß diese Fäulnisbakterien, die vorher doch in einer mit 2% Boraxzusatz versetzten Nährflüssigkeit gediehen, auf derartigen festen, mit gleicher Konzentration (2%) versetzten Nährböden mit Ausnahme einer Art, bei der man erst nach 3 Tagen mittels der Lupe ein geringes Wachstum konstatieren konnte, innerhalb 6 Tagen kein Wachstum zeigten.

Da es nun nach diesen Versuchen feststand, daß die Entwicklung der Fäulnisbakterien auf mit Borax versetzten flüssigen und festen Nährböden voneinander verschieden ist, so stand noch der Versuch aus, ob vielleicht pathogene Bakterien sich auf flüssigen Nährböden ähnlich verhielten wie die Fäulnisbakterien, d. h. auch bei einer bestimmten Konzentration zuerst in der Entwicklung gehemmt würden und sodann sich enorm vermehrten. Ich wählte zu diesem Versuche die beiden, gegen Borax (wie oben schon angedeutet) resistentesten Bakterien: den *Bact. typh.* und das *Bact. coli commune*.

Versuch 3 und 4.

Ich nahm zu beiden Versuchen gewöhnlich ganz schwach alkalische bis neutrale Bouillon, versetzte dieselben mit den betreffenden Boraxzusätzen, füllte diese Bouillon in Röhrchen (in jedes Röhrchen 15 ccm) und sterilisierte an drei aufeinanderfolgenden Tagen, impfte sodann die eine Versuchsreihe (Versuch 3 und Tabelle 3) mit 1 Öse von *Typhusbacillus*, die andere Versuchsreihe (Versuch 4 und Tabelle 4) mit 1 Öse von *Bact. coli commune*. (Beide Bakterien stammten von einer 24stündigen Bouillonkultur.) Die Röhrchen wurden sodann in den Brutschrank gestellt und an den verschiedenen Tagen (siehe Tabelle 3 und 4) von je einer Öse aus den Röhrchen Agarplatten angelegt.

Tabelle IIIa.

	Anzahl der Kulturen auf den Agarplatten nach						
	5 Minuten	1 Tag	2 Tagen	4 Tagen	7 Tagen	14 Tagen	
ohne Zusatz	6800	690 000	—	880 000	297 000	51 000	Bact. typhi.
$\frac{1}{8}$ ‰	6800	195 000	—	625 000	162 000	59 000	
$\frac{1}{4}$ ‰	6800	111 000	—	121 000	121 500	33 000	
$\frac{1}{2}$ ‰	6800	65 000	—	43 000	35 000	29 000	
1 ‰	6800	500	—	90	1 950	14	
2 ‰	6800	75	0	0	0	0	

Tabelle IV.

	Anzahl der Kulturen auf der Agarplatte nach						
	5 Minuten	1 Tag	2 Tagen	4 Tagen	7 Tagen	14 Tagen	
ohne Zusatz	4500	870 000	—	600 000	296 000	22 000	Bact. coli commune
$\frac{1}{8}$ ‰	4500	815 000	—	687 000	530 000	31 000	
$\frac{1}{4}$ ‰	4500	401 000	—	475 000	442 000	30 500	
$\frac{1}{2}$ ‰	4500	25 000	—	205 000	116 000	21 500	
1 ‰	4500	2 450	—	15 000	2 100	1 050	
2 ‰	4500	850	95	0	0	0	

Aus diesen beiden Tabellen ergibt sich, daß bei 2 ‰ Boraxzusatz zur Bouillon beide Bakterien langsam absterben, bei 1 ‰ Boraxzusatz haben wir hier ebenfalls eine anfängliche Hemmung in der Entwicklung, sodann eine gelinde Vermehrung, nach 7 Tagen wieder ein Absterben von Bakterien zu verzeichnen.

Abgesehen von anderen Unterscheidungsmerkmalen in der Vermehrung dieser beiden Bakterien und der Fäulnisbakterien, findet hier also nur eine geringe Vermehrung nach der anfänglichen Hemmung statt, die bei 1 ‰ Boraxzusatz stattfindende spätere Vermehrung der Bakterien erreicht lange nicht die Dimensionen wie bei den Fäulnisbakterien, obwohl man bei einem so guten Nährboden wie Bouillon nach Analogie mit den Fäulnisbakterien doch annehmen müßte, daß das Stadium der Vermehrung der Bacillen große Ausdehnung annähme. $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{4}$ ‰ Zusatz bedeutet keinen Reiz für die Vermehrung der beiden Bacillen, wie es bei den Fäulnisbakterien offenbar der Fall ist.

Auf diese verschiedenen Unterschiede will ich hier nicht näher eingehen, ich hoffe, dieselben in einer weiteren Arbeit klarzulegen.

Da ich auf diesem Wege in der Beantwortung der gestellten Aufgabe nicht weiter kam, so überlegte ich mir, ob vielleicht chemische Prozesse und Umsetzungen der Eiweißkörper bei dem Entwicklungsvorgang der Fäulnisbakterien irgend eine Rolle spielten. Nun ist es allbekannt, daß eine Boraxlösung sehr stark alkalisch reagiert, und ich frug mich, ob und welche Rolle diese Alkaleszenz bei dem Bakterienwachstum spielte.

Ich ging folgendermaßen vor:

Zuerst stellte ich mir ebenso wie früher Gelatine mit 2%, $\frac{1}{2}$ %, 1%, $\frac{1}{4}$ %, $\frac{1}{8}$ % Boraxzusatz dar, titrierte sodann die 2proz. Boraxgelatine mit einer von mir selbst hergestellten $\frac{1}{20}$ Normal-salzsäurelösung unter Zusatz von Phenolphthalein und sah, welche Alkaleszenz diese mit 2% Borax versetzte Gelatine besitzt. Dieselbe Alkaleszenz gab ich sodann einer anderen neutralen Gelatine, indem ich gesättigte Sodalösung derselben zusetzte. Sodann stellte ich mir von dieser mit Sodalösung versetzten alkalischen Gelatine (analog der Herstellungsweise der verschiedenen Verdünnungen von Borax-Gelatine) Verdünnungen her, indem ich neutrale Gelatine hinzugab. So stellte ich mir z. B. 20 ccm Gelatine her, der ich durch Titration mit $\frac{1}{20}$ Normalsäure genau den Alkaleszenzgrad einer mit 2% Borax versetzten Gelatine gab, nahm von diesen 200 ccm Soda-Gelatine 100 ccm und versetzte diese letztere mit 100 ccm neutraler Gelatine. Auf diese Weise hatte ich 200 ccm Gelatine, die dem Alkaleszenzgrad einer mit 1% Borax versetzten Gelatine gleichkam. Von dieser letzteren nahm ich wieder 100 ccm und verdünnte so weiter, bis ich den Alkaleszenzgrad entsprechend einer Gelatine, die mit $\frac{1}{8}$ % Borax versetzt ist, erreicht hatte. Vermittelst einer solchen Darstellungsart hatte ich 100 ccm Gelatine, die dem Alkaleszenzgrad einer 2proz. Borax-Gelatine, 100 ccm, die demjenigen einer 1proz. Borax-Gelatine, 100 ccm, die in der Alkaleszenz einer $\frac{1}{2}$ proz. Borax-Gelatine entsprach u. s. w.

Mein Gedankengang war der, daß, wenn ich diese Borax- und Soda-Gelatine mit der gleichen Anzahl von Fäulnisbakterien

impfte und davon Platten herstellte, ich aus der Entwicklung der Anzahl der auf den verschiedenen Platten gewachsenen Kolonien feststellen konnte, welcher Einfluss einestheils dem Borax an und für sich, andernteils der Alkaleszenz in der Entwicklung der Bakterien zukäme.

Ferner stellte ich mir neutrale, mit Borax versetzte Gelatine her, indem ich die Alkaleszenz einer, z. B. von 200 ccm mit 4 g Borax versetzten Gelatine bis zum Eintritt der neutralen Reaktion mit Salzsäure abstumpfte; von diesen 200 ccm neutraler Borax-Gelatine nahm ich 100 ccm, versetzte dieselben mit 100 ccm normaler Gelatine und hatte auf diese Weise 200 ccm neutrale Borax-Gelatine, die im Boraxgehalt einer 1proz. Boraxgelatine gleichkamen. So verdünnte ich auch hier weiter, bis ich $\frac{1}{8}\%$ Borax-Gelatine erreicht hatte.

Um die Frage erschöpfend zu behandeln, stellte ich mir auch mit Borsäure versetzte Gelatinenährböden her, wobei ich ebenfalls zu 200 ccm 4 g Borsäure zusetzte und nach der vollständigen Lösung der Borsäure in der Gelatine nahm ich, analog der früheren Herstellungsweise (bei der mit Borax versetzten Gelatine), 100 ccm, versetzte dieselben mit 100 ccm normaler Gelatine, es resultierten hieraus 200 ccm 1proz. Borsäuregelatine. In gleicher Weise verdünnte ich weiter bis $\frac{1}{8}\%$ Borsäurezusatz.

Um die Wirkung der Säure festzustellen, titrierte ich die 2proz. Borsäure-Gelatine mit $\frac{1}{10}$ einer für Zimmertemperatur gesättigten Sodalösung (= 2,1% krystallhaltig = 0,72 wasserfreier Soda), da es ja nur auf die relativen Unterschiede ankam, setzte sodann zu 200 ccm neutraler Gelatine so lange Salzsäure hinzu, bis dieselbe denselben sauren Titre besaß. Ich hatte so 200 ccm Salzsäure-Gelatine, die im Säuregehalt einer 2proz. Borsäure-Gelatine entsprach, verdünnte von dieser 100 ccm wie oben wieder mit 100 ccm normaler neutraler Gelatine, so daß ich 200 ccm hatte, die im sauren Titre einer 1proz. Borsäuregelatine gleichkam und verfuhr auf dieselbe Weise weiter wie oben.

Als Indikator nahm ich Phenolphthalein. Zur Titration waudte ich bei allen folgenden Untersuchungen eine von mir selbst hergestellte $\frac{1}{20}$ Normalsäure und eine ebenfalls von mir selbst

hergestellte Lösung einer gesättigten Sodalösung, die ich 10fach verdünnte, an. Bei sämtlichen Titrationsen ging ich in der Weise vor, daß ich 5 ccm mit einer Pipette aus der zu untersuchenden Flüssigkeit entnahm, diese 5 ccm in einem Becherglas mit immer derselben Menge destillierten Wassers (durch Marke an dem Becherglas bezeichnet) verdünnte, mit ein paar Tropfen Phenolphthalein versetzte und dann aus Büretten die Säure- oder Sodalösung zutropfen liefs.

Versuch 5.

Nachdem ich mir obige Nährböden hergestellt hatte, impfte ich sämtliche mit je einer Öse einer von mir hergestellten, frischen, unverdünnten Fäulnislösung an einem Tage, gofs diese infizierte Gelatine in Petrischalen und stellte letztere in einen Raum von 18–20° C. Die Platten wurden 4 Tage lang mittels Zeifs B beobachtet und die Kolonien gezählt, und ich bekam folgende Tabelle:

Tabelle V.

	Anzahl der Kolonien bei Zusatz von					
	ohne Zusatz	1/8 %	1/4 %	1/2 %	1 %	2 %
Gewöhnliche Boraxplatte	28 200	27 500	15 500	7 000	30	0
Boraxplatte, die mit Salzsäure neutralisiert wurde	28 200	24 000	10 000	7 500	68	0
Sodaplatte mit dem entsprechenden alkalischen Titre	28 200	29 000	26 000	19 000	9 000	verflüssigt 80
Borsäuregelatineplatte	28 200	19 200	6 200	2 000	220	
Salzsäuregelatineplatte, die den sauren Titre der Borsäuregelatineplatte besitzt	28 200	21 000	12 200	9 500	7 500	

Denselben Versuch wiederholte ich natürlich verschiedene Male und bekam meist dasselbe Resultat.

Betrachten wir zunächst die Sodaplatte, so ergibt sich bei 1/8 % Zusatz eine deutliche Reizwirkung, insofern auf der Platte mehr Kolonien gezählt wurden als auf der Kontrollplatte. Bei 1/4 % haben wir eine ganz schwache Abnahme der Kolonienanzahl zu verzeichnen, die bei 1/2 % und 1 % sehr deutlich wird. Die 2proz. Sodaplatte war immer in den Versuchen verflüssigt, so daß ich dieselbe hier außer acht lasse. Zu bemerken ist noch, daß auf manchen 1/4proz. Sodaplatten ebenfalls eine gröfsere Anzahl

Kolonien aufsprofsten als auf der normalen Platte. Mit anderen Worten: Die Alkaliwirkung auf die Fäulnisbakterien bedeutet bei $\frac{1}{8}\%$ einen Reiz für das Bakterienwachstum, von $\frac{1}{2}\%$ an aufwärts eine Hemmung.

Vergleichen wir mit dieser Tabelle die Anzahl der Kolonien auf der gewöhnlichen Boraxplatte, so haben wir bei $\frac{1}{8}\%$ schon eine geringe Hemmung zu verzeichnen, die bei aufsteigender Konzentration stärker wird, bei 2% wachsen keine Kolonien mehr. Abgesehen von der Anzahl der Kolonien, konnte ich diesen hemmenden Einfluss auch aus der Kleinheit der Kolonien am 2. und 3. Tage nach der Aussaat konstatieren, indem ich bei $\frac{1}{8}\%$ nach einem Tag kaum 4000 Kolonien, mittels Zeiss B bei $\frac{1}{4}\%$ 3000, bei $\frac{1}{2}\%$ ebensoviele zählte. Die 30 Kolonien bei 1% Boraxzusatz hatten erst am 4. Tag die gewöhnliche Gröfse der Kolonien auf der $\frac{1}{8}$ Sodaplatte erreicht.

Aller Voraussicht nach mußte nun auf den neutralen Boraxplatten, woselbst, abgesehen von dem etwas vermehrten Salzgehalt durch die zur Neutralisation nötige und zugesetzte Salzsäure, die Borwirkung allein auf das Bakterienwachstum wirkt, die Wirkung dieser Nährböden gleich der Wirkung des Borax minus derjenigen der Soda- oder Alkaliwirkung sein. Die Vermutung wurde auch durch die Thatsachen bestätigt, insofern bei $\frac{1}{8}\%$ und $\frac{1}{4}\%$ auf der gewöhnlichen Boraxplatte mehr Kolonien gezählt wurden als auf der neutral gemachten Boraxplatte. Mit anderen Worten: Die reizende Alkaliwirkung bei $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}\%$ bewirkt, daß auf der gewöhnlichen Boraxplatte mehr Kolonien sich entwickeln als auf der neutralen Boraxplatte. Von $\frac{1}{2}\%$ an aufwärts erkennen wir bei der gewöhnlichen Boraxplatte neben der hemmenden Wirkung des Bor noch die hemmende Wirkung des Alkali auf das Bakterienwachstum, welch letztere in der Tabelle der Sodaplatte sich deutlich bei $\frac{1}{2}$ und 1% zeigt.

Vergleichen wir mit der Alkaliwirkung auf das Bakterienwachstum die Säurewirkung, wie sie uns in der Tabelle bei den Salzsäuregelatineplatten entgegentritt, so haben wir bei derselben bei den geringsten Konzentrationen schon eine hemmende Wirkung auf das Wachstum der Fäulnisbakterien zu verzeichnen.

Bei den Borsäuregelatineplatten erkennt man aus der Tabelle wieder den hemmenden Einfluß des Bor neben dem der Säure. Auch erreichten hier die 80 Kolonien ungefähr am 4. Tag erst die Größe der auf der normalen Gelatineplatte nach einem Tag gewachsenen Kolonien.

Dafs auf der 2proz. Borsäuregelatineplatte überhaupt noch Kolonien wuchsen, ist auf den ersten Blick etwas befremdend, da auf der neutralen 2proz. Boraxgelatineplatte keine Entwicklung stattfand. Wenn man aber den Borgehalt in 1 g Borax und 1 g Borsäure nach dem Molekulargewicht bestimmt, so entspricht ungefähr 1 g Borax nur $\frac{2}{3}$ g Borsäure und 2 g Borax erst $\frac{4}{3}$ g Borsäure, so dafs diese Differenzen sofort verständlich werden.

Wir haben aus obigem die Wirkung des Borax, der Borsäure, die Alkali- und Säurewirkung auf das Wachstum der Fäulnisbakterien in festen Nährböden kennen gelernt, es frug sich nun, wie diese verschiedenen Agentien in den flüssigen Nährböden wirken, ob vielleicht durch eine genaue Analyse dieser Wirkungen sich eine Erklärung der ursprünglichen Aufgabe ergeben würde. Ich benutzte zu diesen Versuchen wieder mein verdünntes (s. o.) Fleischwasser, bestimmte genau den alkalischen Titre einer 2proz. Boraxlösung, brachte sodann eine andere verdünnte Fleischlösung durch Zugabe von gesättigter Sodalösung auf denselben alkalischen Titre, verdünnte in oben beschriebener Weise und beobachtete nun, indem ich von Zeit zu Zeit die Anzahl der Kolonien, die sich in einer Öse der betreffenden Flüssigkeiten befanden, durch das Gelatineplattenverfahren bestimmte. Der Vollständigkeit wegen untersuchte ich auch den Verlauf der Bakterienentwicklung in mit Borsäure und Salzsäure versetztem Fleischwasser.

Versuch 6.

Versetzen von 200 ccm verdünntem (s. o.) Fleischwasser mit einer gesättigten Sodalösung bis der Alkaleszenzgrad einer 2proz. Boraxlösung erreicht ist. Von diesen 200 ccm werden 100 ccm mit der gleichen Menge gew. (s. o.) verdünntem Fleischwasser hergestellt und auf diese Art wie oben bei allen Verdünnungen verfahren. Alle Kölbchen (Erlenmeyer) stehen, leicht mit Watte gepfropft, bei Zimmertemperatur (22—28° C.).

Tabelle VI.
Sodafleischwasser.

	Anzahl der Colonien auf den Gelatineplatten nach									
	5 Min.	1	2	4	6	8	10	11	14	17
	Tagen									
ohne Zusatz	2600	212 000	verflüssigt	∞	—	2 100 000	—	912 000	1 110 000	510 000
$\frac{1}{8}\%$	2600	558 000	,	3 300 000	—	1 800 000	—	808 000	715 000	375 000
$\frac{1}{4}\%$	2600	541 000	,	3 000 000	—	1 750 000	—	800 000	610 000	321 000
$\frac{1}{2}\%$	2600	161 000	,	3 100 000	—	1 800 000	—	512 000	500 000	300 000
1 %	2600	2 200	,	2 150 000	—	2 250 000	—	500 000	350 000	85 000
2 %	2600	5	990	1 300 000	1 515 000	—	875 000	725 000	300 000	160 000

Aus dieser Tabelle ersehen wir, daß bei einem Alkalizusatz (Sodalösung) zur Fleischlösung, der einer 2- und 1proz. Boraxfleischlösung entspricht, wir wieder ein anfängliches Hemmungsstadium in dem Wachstum der Bakterien unterscheiden können, worauf sofort eine kolossale Entwicklung von Keimen erfolgt. Bei 2% Zusatz dauert das Hemmungsstadium zwei Tage, worauf innerhalb von zwei Tagen die Bakterien sich ca. 1400fach vermehren. Bei 1% Zusatz dauert das Hemmungsstadium nur einen Tag, worauf sofort kolossale Vermehrung erfolgt. Bei $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{4}$ % Zusatz läßt sich nach einem Tag wieder der Alkalireiz deutlich erkennen, insofern die Bakterienanzahl bei beiden mehr als das Doppelte als in dem Kölbchen ohne Zusatz beträgt.

Nach einer gewissen Zeit (nach 4—8 Tagen) haben die Bakterien in sämtlichen Kölbchen das Maximum ihrer Vermehrung erreicht, von welchem Zeitpunkte an sie langsam an Zahl geringer werden.

Die Hauptsache, die sich aus dieser Tabelle ergab, war für mich der Umstand, daß die Bakterien hier in der Sodalösung genau den Entwicklungsgang darboten, d. h. daß bei 2, 1 und $\frac{1}{2}$ % Zusatz auf ein anfängliches Hemmungsstadium ein solches enormer Entwicklung folgte.

Ich stellte mir nun die Frage, ob diese Vorgänge an die Alkaleszenz des Nährbodens gebunden waren. Sollte dies der Fall sein, so durfte ein neutraler Boraxnährboden — d. h. ein unter

genau denselben Verhältnissen wie früher hergestellter Boraxfleischwassernährboden, den ich mit Salzsäure neutral machte — einen solchen Gang in der Entwicklung der Bakterien nicht zeigen.

Versuch 7.

Herstellung des gewöhnlichen verdünnten Fleischwassers, 1 Kölbchen ohne Boraxzusatz, 1 Kölbchen 2proz. Boraxzusatz und 1 Kölbchen 1proz. Boraxzusatz. Alle 3 Kölbchen werden mit Salzsäure neutralisiert.

Tabelle VII.

	Anzahl der Kolonien auf den Gelatineplatten nach						
	5 Min.	1	3	5	7	10	17 Tagen
ohne Zusatz	4300	180 000	1 040 000	1 510 000	2 100 000	2 400 000	612 000
2 %	4300	12 000	35 000	81 000	161 000	580 000	270 000
1 %	4300	24 500	425 000	1 205 000	870 000	838 000	460 000

In der That, in dieser Tabelle ist keine so enorme und schnelle Entwicklung der Bakterien nach einer anfänglichen Hemmung auf das Bakterienwachstum zu entdecken. Wir können nur einen hemmenden Einfluß der Zusätze im allgemeinen konstatieren, die Vermehrung der Bakterien geht weit langsamer als in der unversetzten Flüssigkeit vor sich, erreicht nicht die Dimensionen der letzteren und die Bakterienanzahl bleibt in der ganzen Beobachtungszeit hinter der des unversetzten Kölbchens zurück. So war es also für mich klar, daß in mit Borax versetzten Fleischlösungen nur an das Alkali der eigenartige Entwicklungsgang der Bakterienvermehrung geknüpft sein konnte, und, um in der Beantwortung der ursprünglich mir gestellten Frage ganz sicher zu gehen, beschloß ich, auch noch den Borsäure- und Salzsäureeinfluß auf das Wachstum der Bakterien zu studieren.

Versuch 8.

Borsäurefleischlösung.

Herstellung von verdünnter Fleischlösung (wie oben), Zusetzen von 4 g Borsäure zu 200 ccm Fleischflüssigkeit, gewöhnliche Darstellung der Verdünnungen.

Tabelle VIII.

	5 Minuten	Anzahl der Kolonien auf den Gelatineplatten nach						
		1	2	4	6	8	11	20
		Tagen						
ohne Zusatz	19 500	520 000	541 000	573 000	663 000	1 625 000	1 000 000	915 000
$\frac{1}{8}\%$	19 500	61 500	73 000	402 000	1 300 000	1 470 000	980 000	655 000
$\frac{1}{4}\%$	19 500	61 700	68 000	83 000	395 000	980 000	96 000	1 115 000
$\frac{1}{2}\%$	19 500	26 100	28 000	78 000	41 000	174 000	180 000	585 000
1 %	19 500	2 200	2 200	3 400	4 500	34 800	135 000	86 000
2 %	19 500	105	103	150	860	32 200	123 000	16 000

Aus dieser Tabelle ergibt sich wieder, wenn auch nicht so ausgesprochen, wie z. B. bei derjenigen des Sodafleischwassers, daß bei 1 und 2 % Zusatz auf ein Hemmungsstadium in der Entwicklung der Bakterien eine mäßig starke Vermehrung derselben folgt. Der natürliche Vorgang müßte doch der sein, daß z. B. bei 2 % Zusatz, wenn innerhalb eines Tages die Kolonien von 19 500 auf 150 zurückgehen, im Verlaufe der nächsten Tage auch diese 150 Kolonien noch sterben müßten, vorausgesetzt natürlich, daß alle Bakterien in gleicher Weise beeinflusst würden. Mithin muß sich auch hier bei den mit Borsäure versetzten Fleischlösungen, da, wie sich auf den Platten zeigte, keine bestimmten Arten von Bakterien zu Grunde gingen, in der Flüssigkeit selbst etwas ereignen, was nach der anfänglichen Hemmung die darauffolgende Entwicklung der Bakterien hervorrief.

Um die Einwirkung der Säure in solchen Fleischlösungen festzustellen, stellte ich mir Salzsäurefleischlösungen her und beobachtete wieder den Entwicklungsgang in der Vermehrung der Bakterien.

Versuch 9.

Salzsäurefleischwasser.

Herstellung der gewöhnlich verdünnten Fleischlösung, Versetzen von 200 ccm derselben mit Salzsäure, bis sie den sauren Titre einer 2proz. Borsäurelösung erhält, Verdünnung von 100 ccm solcher 2proz. Salzsäurelösung mit 100 ccm unversetzter verdünnter Fleischlösung, so daß hieraus 200 ccm einer Fleischlösung resultierten, die den Säuregehalt einer 1proz. Borsäurefleischlösung besitzt. Verdünnung so weiter, wie oben beschrieben. Alles

aufbewahrt in mit Wattetampons leicht zugepfropften Erlenmeyerschen Kölbchen bei Zimmertemperatur 24—28° C. Entnahme an verschiedenen Tagen von 1 Öse Fäulnisflüssigkeit, Anfertigen von Gelatineplatten, wie bei allen vorhergehenden und folgenden Versuchen.

Tabelle IX.

	Anzahl der Kolonien auf der Gelatineplatte nach						
	5	1	2	3	6	11	15
	Minut.	Tagen					
ohne Zusatz	170 000	720 000	1 258 000	1 410 000	1 225 000	1 200 000	1 610 000
$\frac{1}{8}\%$	170 000	71 000	460 000	1 240 000	1 580 000	1 520 000	1 600 000
$\frac{1}{4}\%$	170 000	56 000	121 000	190 000	1 110 000	1 425 000	1 650 000
$\frac{1}{2}\%$	170 000	190	26 500	162 000	1 060 000	1 175 000	955 000
1 %	170 000	109	15 500	110 000	215 000	465 000	610 000
2 %	170 000	5	8	25	54 000	305 000	310 000

Gerade wie in der Sodafleischlösung, tritt hier in der Salzsäurefleischlösung wieder — namentlich bei einem Zusatz von 1/2, 1 und 2% nach einer anfänglichen Hemmung in der Bakterienentwicklung — eine enorme Bakterienvermehrung auf. Bei dem 2proz. Zusatz war die Schädigung der Bakterien so enorm, daß ich nach 2 Tagen die 3 auf der Platte gewachsenen Kolonien erst am 3. Tage mittels des Mikroskopes nachweisen konnte.

Also auch bei Salzsäurezusatz liefs sich der bekannte Entwicklungstypus (anfängliche Hemmung, dann kolossale Vermehrung) viel deutlicher nachweisen als bei Borsäurezusatz, wie wir dies bei Sodazusatz gegenüber Boraxzusatz beobachten konnten. Und es lag wieder die Vermutung nahe, sollte hier die Säure an dem unerklärten Entwicklungstypus Schuld sein?

Der Versuch bestätigte die Vermutung. Ich sehe davon ab, die Protokolle derselben hier anzuführen, da der Versuch 7 ziemlich gleich ist. Ich stellte denselben wieder so an, indem ich mir die betreffenden Borsäurefleischlösungen herstellte und sodann mit Sodalösung neutralisierte.

Aus allen diesen Versuchen ergab sich mithin, daß die enorme Vermehrung der Bakterien nach einer

anfänglichen Hemmung in der Alkali- resp. Säurewirkung bei Borax und Borsäure zu suchen sei. Es mußte der Alkali- und Säuregehalt der Nährflüssigkeiten auf irgend eine Weise abnehmen, um den Bakterien einen günstigeren Nährboden zu bereiten und damit die anfängliche Hemmungswirkung zu paralysieren.

Es ist eine feststehende Thatsache, daß Bakterien auf den gewöhnlichen stickstoffhaltigen Nährböden von neutraler Reaktion Alkali produzieren. Es liefs sich also sehr gut annehmen, daß in einer sauren Nährflüssigkeit, wie es die mit Borsäure und Salzsäure versetzte ist, durch Bildung von vorwiegend alkalischen Zerfallsprodukten und dadurch bedingte Abstumpfung der sauren Reaktion die Vermehrung der Bakterien in diesen Nährflüssigkeiten bedingt sei. Andererseits konnte es auch der Fall sein, daß in einer stark alkalischen Flüssigkeit gerade der entgegengesetzte Prozeß statthabte, insofern in einer solchen Nährflüssigkeit Säure vermittelt der Bakterien produziert würde, die die Alkaleszenz vermindert.

Es war somit zunächst meine Aufgabe, titrimetrisch genau in einer Boraxlösung festzustellen, ob der Alkaleszenzgrad einer solchen Lösung abnimmt und ob diese Abnahme mit der enormen Vermehrung der Bakterien zeitlich nebeneinander herläuft. Hervorheben möchte ich noch, daß ich bei sämtlichen vorausgegangenen und folgenden Titrationen mit ein und derselben, von mir selbst verfertigten $\frac{1}{20}$ -Normalsalzsäurelösung und mit einer $\frac{1}{10}$ (gesättigten) Sodalösung titrierte. Und zwar titrierte ich immer 5 ccm der betreffenden Flüssigkeit, indem ich mit einer 5 ccm haltenden Pipette die Flüssigkeit entnahm. Auf alle Fehlerquellen etc. gab ich genau acht und brauche ich über diesen Punkt mich hier nicht weiter auszulassen (s. o.).

Versuch 9a.

2proz. Boraxfleischwasser.

Herstellung der gewöhnlichen, verdünnten, mit 2% Borax versetzten Fleischlösung. Es werden 500 ccm genommen, in einem mit einem Wattebausch leicht zugepfropften Glase bei Zimmertemperatur stehen gelassen.

Tabelle IXa.

Beobachtung am	Kolonien	Titre			
		oben	unten	Differenz	Gesamt- titre
1. Tag	102 000	8,8	8,8	0	8,8
2. „	32 000	8,8	8,8	0	8,8
3. „	12 000	8,8	8,8	0	8,8
4. „	121 000	8,6	8,7	0,1	8,7
5. „	168 000	8,5	8,6	0,1	8,6
7. „	297 000	8,0	8,1	0,1	8,1
9. „	490 000	7,2	7,8	0,6	7,7
12. „	480 000	—	—	—	7,3
18. „	175 000	—	—	—	7,4

Versuch 9b.

1proz. Boraxfleischwasser.

Herstellung wie voriger und frühere Versuche.

Tabelle IXb.

Beobachtung am	Kolonien	Titre			
		oben	unten	Differenz	Gesamt- titre
1. Tag	79 000	—	—	—	3,7
2. „	129 000	—	—	—	3,6
3. „	772 000	3,0	3,6	0,6	3,5
4. „	1 020 000	2,8	3,0	0,2	2,95
6. „	1 090 000	2,6	2,7	0,1	2,6
7. „	908 000	2,15	2,15	0	2,2
8. „	692 000	2,2	2,2	0	2,2
13. „	590 000	2,0	2,0	0	2,0
24. „	249 000	—	—	—	3,4

Aus beiden Tabellen ist ersichtlich, daß der alkalische Gesamttitre mit der Vermehrung der Bakterien abnimmt. Den Gesamttitre bestimmte ich immer in der Weise, daß ich die Fäulnisflüssigkeit tüchtig umschüttelte und sodann die 5 ccm Flüssigkeit mit der Pipette entnahm. Je mehr die Bakterien sich vermehren, um so mehr nimmt auch zu gleicher Zeit die Alkalescenz ab. Sterben sodann Bakterien ab, so sehen wir wieder die Alkalescenz größer werden, ja sie kann, wie wir in Tabelle 9b

sehen, bedeutend zunehmen. In Tabelle 9 a nimmt sie nur sehr wenig zu.

Diese nachfolgende Alkalescenzzunahme ist bei geringer Alkalescenzenz der Nährflüssigkeit (wie 9 b) in der Regel größer als bei höherem Alkaligehalt des Nährbodens, wie ich mich durch viele Versuche überzeugen konnte.

Ich untersuchte nun auch, ob verschiedene Schichten der Fäulnisflüssigkeit bei ruhigem Stehen vielleicht eine verschiedene Alkalescenzenz aufwiesen. Da nach dem Vorausgehenden die Alkalescenzenzabnahme zeitlich genau mit der Bakterienzunahme verknüpft war, so mußte natürlich, wenn die Flüssigkeit ruhig stand, in den Schichten der größten Bakterienvermehrung auch die geringste Alkalescenzenz sein. Ich pipettierte zuerst von der obersten Schicht 5 ccm ab, titrierte dieselben, sodann ging ich mit der geschlossenen Pipette auf den Boden des Glases und entnahm hier wieder 5 ccm. Ich hatte das überraschende Resultat, daß in der Regel in der obersten Schicht die geringste Alkalescenzenz vorhanden war, während man a priori eigentlich das Gegenteil erwarten sollte, und weiter unten dieselbe als größer sich erwies. Und zwar konnte dieser Unterschied nur dann wahrgenommen werden, wenn eine beträchtliche Bakterienvermehrung stattfand. Bei Abnahme der Zahl der Bakterien oder nur ganz geringer Zunahme konnte eine solche Differenz in dem Alkaligehalt der Flüssigkeit nicht beobachtet werden. Wie sich weiter aus den beiden Tabellen ergibt, kann diese obere geringere alkalische Flüssigkeitsschicht nur sehr wenig hoch sein, da die Gesamtalkalescenzenz meist dieselbe wie diejenige der unteren Flüssigkeitsschichte betrug.

Beim Abpipettieren der oberen Flüssigkeitsschicht ist es nötig, daß man mit größter Sorgfalt gerade nur die obere Schicht absaugt, daß man das Glas nicht schüttelt etc. In den aufgeführten beiden Tabellen sind zufälligerweise nur sehr geringe Unterschiede in dem Alkalescenzenzgehalt der oberen und unteren Flüssigkeitsschichte aufgeführt. Bei anderen Versuchen fand ich oft eine viel größere Differenz, die bis 1,2 betrug. Bei manchen wenigen Beobachtungen fand ich dagegen trotz Bakterienzunahme

keine Alkalescenzdifferenz der verschiedenen Flüssigkeitsschichten. Ob dieser Befund darauf beruht, daß ich nicht genau oben abpipettierte, oder daß das Glas nicht ruhig stand, oder sonstige abnorme Strömungen in der Flüssigkeit vorhanden waren, weiß ich nicht. Jedenfalls war das Umgekehrte während des Bakterienvermehrungsstadiums niemals der Fall, daß bei hohem Alkaligehalt in der unteren Flüssigkeitsschicht die geringere Alkalescenz vorgeherrscht hätte.

Aus diesen Befunden schloß ich, daß vermittelt der Bakterienvermehrung ein hoher Alkaligehalt des Nährbodens durch Säurebildung herabgesetzt wird, und daß vermöge dieser geringeren Alkalescenz die Bakterien imstande sind, sich enorm zu vermehren. Weiter ergeben diese Versuche aber auch, daß an der Oberfläche der Flüssigkeit das größte Bakterienwachstum sich in der Regel befindet.

Somit war die nachträgliche enorme Bakterienvermehrung nach der anfänglichen Hemmung in einer Faulflüssigkeit bei Boraxzusatz auf die Abnahme der Alkalescenz der Flüssigkeit zurückzuführen.

Ferner war es augenscheinlich, daß diese Verhältnisse, d. h. Abnahme der Alkalescenz der Nährflüssigkeit, unter ganz gleichen Verhältnissen in einer mit demselben Alkaligehalt versehenen Sodafleischlösung noch mehr zutage treten müssen, und der Alkalescenzgrad der Flüssigkeit eine größere Abnahme zeigen mußte als in der entsprechenden Boraxlösung, da in einer Sodafleischlösung der hemmende Einfluß des Borax auf die Vermehrung der Bakterien nicht stattfindet. Ich stellte mir also unter denselben Versuchsbedingungen und auf dieselbe Weise wie bei Versuch 9 und den früheren eine mit Sodalösung versetzte Fleischlösung her:

Versuch 10.

Herstellung von 500 ccm verdünntem Fleischwasser, Zusetzen von gesättigter Sodalösung, bis der Alkaligehalt dem einer 2proz. Boraxlösung entspricht. Stehenlassen der mit Wattepfropf leicht zugepfropften Flasche bei Zimmertemperatur.

Tabelle X.
2proz. Sodafleischlösung.

	Colonien	Titre			
		oben	unten	Differenz	Gesamt- titre
1. Tag	19 500	—	—	—	8,4
2. „	1 200	8,4	8,4	0	8,4
3. „	22 500	8,4	8,4	0	8,4
5. „	810 000	7,2	7,25	0,05	7,25
6. „	1 825 000	5,9	6,0	0,1	6,0
7. „	—	5,7	5,9	0,2	5,9
8. „	775 000	5,6	6,0	0,4	5,9
9. „	885 000	5,9	6,0	0,1	6,0

Wir sehen, unsere Vermutung hat sich bestätigt, der Alkaligehalt einer Sodafleischlösung zeigt in derselben Zeit unter denselben Verhältnissen eine größere Abnahme wie es bei einer Boraxfleischlösung mit demselben Alkaligehalt der Fall ist. In der Sodafleischlösung, Tabelle 10, geht der Alkaligehalt von 8,4 innerhalb 7 Tagen unter gleichen Bedingungen auf 5,9 herab, verringert sich also um 2,5, während in der entsprechenden Tabelle 9a bei der Boraxfleischlösung der Alkaligehalt innerhalb 8 Tagen nur von 8,8 auf 7,7 herabgeht, also in ungefähr der gleichen Zeit nur um 1,1 abnimmt.

Bei verschiedenen Kontrollversuchen, bei einer 1proz. Boraxfleischlösung und der entsprechenden Sodafleischlösung erhielt ich immer dieselben Resultate, daß in der Sodafleischlösung die Alkaleszenz bedeutend mehr abnimmt als in der entsprechenden mit Borax versetzten Fleischlösung.

Diese Resultate erklären uns auch wieder, warum in einer Sodafleischlösung die nach dem anfänglichen Hemmungsstadium auftretende Entwicklung und Vermehrung der Bakterien viel bedeutender als bei der entsprechenden Boraxfleischlösung der Fall ist.

Da wir nun in dem Entwicklungsgang und der Art der Vermehrung der Bakterien in mit Borsäure versetzten Fleischlösungen ähnliche Verhältnisse wie in den mit Borax versetzten angetroffen

haben, so war es meine weitere Aufgabe, auch diese Verhältnisse experimentell aufzuklären. Ich stellte mir wieder meine bekannten verdünnten Fleischlösungen her, versetzte dieselben mit der betreffenden Menge Borsäure resp. Salzsäure, bereitete mir die verschiedenen Konzentrationen und beobachtete auf bekannte Art.

Von einer Wiedergabe der Tabellen sehe ich ab, insofern wunderbarerweise in diesen Säurefleischlösungen gerade das Umgekehrte sich ereignete als in den mit Borax und Soda versetzten Fäulnislösungen: Die Säure, die ich mit $\frac{1}{10}$ -Sodalösung (s. o.) genau titrierte, nahm in den Bor- und Salzsäurefleischlösungen ab, es wurde hier nicht Säure in den sauren Nährlösungen, sondern Alkali durch dasselbe Gemisch von Fäulnisbakterien erzeugt. Die Abnahme des Säuregehaltes der Flüssigkeit war hier wieder am größten zu der Zeit, zu welcher die Bakterien sich am meisten vermehrten, gerade so wie wir in alkalischen Nährflüssigkeiten die größte Abnahme der Alkaleszenz bei der größten Bakterienvermehrung beobachten konnten.

Die Gesamtabnahme der Säure war in mit Borsäure versetzten Fleischlösungen geringer als in den entsprechenden, mit Salzsäure versetzten Lösungen, wodurch wir wie bei den Borax- und Sodafäulnisflüssigkeiten den hemmenden Einfluss des Borax auf die Vermehrung der Bakterien erkennen.

So ging z. B. der saure Titre einer mit Borsäure versetzten Fäulnislösung in 18 Tagen von 4,2 auf 3,2, also um 1,0 herab; während in dem entsprechenden, unter den gleichen Verhältnissen angestellten Versuche bei der mit Salzsäure versetzten Flüssigkeit der saure Titre von 4,5 auf 3,2, also um 1,3 herabging. In einem anderen Versuche ging der saure Titre in dem Borsäurefleischwasser von 1,8 auf 1,0, also um 0,8 herab, während in der Salzsäurefleischlösung derselbe von 3,0 auf 0,1, also um 2,9 herunterging.

Konnte ich in den Borax- und Sodaflüssigkeiten experimentell nachweisen, daß eine ganz kleine obere Flüssigkeitsschicht existiert, die einen geringeren Alkaleszenzwert aufweist als die untere Masse derselben, so konnte ich mich bei meinen titrimetrischen Bestimmungen in den mit Borsäure und Salzsäure versetzten

Flüssigkeiten überzeugen, daß die obere Schichte einen geringeren Säuregrad aufwies wie die untere. Diese obere, weniger saure Schichte muß in den sauren Lösungen ebenfalls sehr klein sein, da der Gesamttitre der Flüssigkeit der unteren Schichte entweder gleich oder doch wenigstens sehr nahe kommt, alles Verhältnisse, wie wir sie bei den Borax- und Sodafleischlösungen beobachten konnten. Diese Differenz in dem Säuregehalt der oberen und unteren Schicht ist in den sauren Lösungen ebenfalls zur Zeit der größten Bakterienvermehrung am größten.

Es ergibt sich hieraus, daß in stark alkalischen Lösungen ein Gemisch von Fäulnisbakterien im stande ist, Säure zu produzieren, daß ferner ein Gemisch von Fäulnisbakterien in stark sauer reagierenden Nährlösungen Alkali produziert. Beide Male sind die Bakterien befähigt, sich den Nährboden für ihre Entwicklung günstiger zu gestalten.

Der Grund für diese Erscheinung könnte nun darin liegen, daß in dem einen Fall Säure bildende, im andern Alkali bildende Bakterien in den Vordergrund treten.

Gelatineplatten, die ich mir aus den verschiedenen Versuchen einestheils aus den normalen unversetzten Nährböden, andernteils aus den mit Säure oder Alkali versetzten Nährflüssigkeiten im Stadium ihrer enormen Vermehrung anlegte, lieferten mir in der Qualität zunächst keine solchen Unterschiede, daß ich eventuell hätte sagen können, diese oder jene Bakterien haben sich so enorm entwickelt, daß sie eventuell die Alkali- resp. Säureproduktion bewirkt haben könnten.

Wie schon oben bemerkt, nahm ich auf den Gelatineplatten bei längerer Einwirkung (2—3 Wochen) der Soda- resp. der Salzsäure (Borsäure und Borax kaum) einen gewissen Unterschied wahr. Derselbe hätte jedoch sich schon viel früher bei dem Vermehrungsstadium und nicht erst bei dem Absterben der Bakterien zeigen müssen.

Da ich nicht annehmen konnte, daß dieselben Bakterien unter gleichen sonstigen Bedingungen in stark alkalischer Nährlösung einmal Säure, ein anderes Mal in stark saurer Fäulnisflüssigkeit Alkali produzierten, daß es aber gewissermaßen nur

auf die Alkaleszenz resp. Säuregehalt des Nährbodens ankäme, um die Fäulnisbakterien zu Alkali- oder Säurebildnern zu machen, so beschloß ich, mich zunächst mit den näheren Bedingungen der Alkali- resp. Säurebildung durch Bakteriengemische zu befassen.

Ich ging zuerst so vor, daß ich je 1 Öse der verschiedenen Sodalösungen (oder auch Boraxlösungen), der Säurelösungen und der unversetzten Fleischlösungen in sterile 1) stark saure, 2) neutrale, 3) stark alkalische Bouillon impfte. Die Fäulnisbakterien entnahm ich in allen Stadien, sowohl in dem einer kolossalen Bakterienvermehrung als auch in dem des Absterbens derselben in der betreffenden Fäulnislösung. Ich hatte das überraschende Resultat, daß diejenigen Bakteriengemische, die vorher in einer sauren Lösung die Alkaleszenz mehrten, neben dieser Eigenschaft in der sauren Bouillon eine Säurevermehrung in der alkalischen Bouillon hervorriefen. Und umgekehrt waren die Gemische, die vorher in der alkalischen Fleischlösung Säure produziert hatten, imstande, neben dieser Säureproduktion in einer stark alkalischen Bouillon wieder Alkali in einer stark sauren Bouillon zu produzieren. In der sterilen neutralen Bouillon rief ein derartiges Gemisch von Fäulnisbakterien in der Regel eine Alkaleszenz hervor.

In der Bakterienflora der von den vermeintlichen Säure- und Alkalibildnern angelegten Platten konnte ich einen durchgehenden Unterschied, so daß eventuell gewisse Bakterienarten abgestorben wären, und andere sich in hervorragendem Maße entwickelt hätten, und diese letzteren in dem einen Fall die Säuerung, in dem andern die Alkalibildung hervorgerufen hätten, nicht wahrnehmen.

So blieb mir nichts anderes übrig, als mit Reinkulturen zu arbeiten, um zu sehen, ob ein und dasselbe Bakterienindividuum und was für Arten imstande sind, sowohl Alkali als auch Säure zu produzieren, und ob es nur auf die Reaktion des Nährbodens bei diesen Verhältnissen ankam.

Da meine Versuche in dieser Beziehung noch nicht weit genug gediehen sind, um ein definitives Urteil darüber abzugeben,

so behalte ich mir vor, auf diese Frage in einer späteren Publikation zurückzukommen. Jedenfalls steht die Thatsache absolut sicher fest, daß dasselbe Gemisch von Fäulnisbakterien sowohl Alkali als auch Säure produzieren kann, und daß es hierbei nur auf die Reaktion des Nährbodens ankommt.

Von Sommaruga¹⁾ fand, daß alle von ihm untersuchten Bakterienarten bei günstigen Ernährungsverhältnissen alkalische Stoffwechselprodukte ergeben. Petruschky²⁾ unterschied, indem er seine bekannte Lackmusmolke als Nährboden den Bakterien darbot, unter denselben Säurebildner und Alkalibildner. Aus diesen beiden Veröffentlichungen ersehen wir schon, daß bei der Säure- und Alkalibildung der Bakterien die Qualität des Nährbodens jedenfalls eine große Rolle spielt, indem v. Sommaruga zu ganz anderen Resultaten bei Bouillon, Gelatine und Agar kam als Petruschky, der die Lackmusmolke als Nährboden benutzte. Daß die Alkalibildung anscheinend hauptsächlich neben Oxydationsprozessen verläuft, ist ebenfalls zur Genüge bekannt, wir finden immer in der obersten Flüssigkeitsschicht bei einer vorwiegenden Alkalibildung in einem infizierten Nährboden die größte Alkaleszenz. Wollen wir also in einer bestimmten Nährflüssigkeit eine möglichst große Alkalibildung erreichen, so werden wir dieser Nährflüssigkeit eine große Oberfläche geben und für reichlichen Luftzutritt sorgen.

Versuche, die ich in dieser Richtung vornahm, bestätigten diese Schlüsse vollauf. Dabei glaube ich gesehen zu haben, daß schon ein fester Watteverschluss, der die zur Zersetzung verfügbare Sauerstoffmenge jedenfalls herabsetzt, genügt, um die Alkaliproduktion selbst in einem Röhrchen mit saurer Bouillon vollständig hintanzuhalten und einer geringen Säureproduktion Platz zu machen (s. Versuch). Ich nahm zu diesen Versuchen ein einfaches Röhrchen und ein Erlenmeyerkölbchen von 100 ccm Inhalt, füllte in beide sterile Gefäße je 20 ccm sterile Bouillon, impfte sodann mit je einer Öse Fäulnisbakterien, so daß ich sicher war, in beide ungefähr gleichviel Bakterien eingesät zu

1) Zeitschrift f. Hygiene u. Infektionskrankh., Bd. XII, 1892, Heft 3.

2) Centralbl. f. Bakteriologie u. Parasitenkunde, Bd. VI, 1889, Nr. 23, 24.

haben, pfpfzte sodann das Röhrchen mit einem festen Wattetamppons fest zu, den Erlenmeyer verschloß ich nur lose mit einem losen Wattetamppons und stellte diese beiden, das Röhrchen und den Erlenmeyer, bei Zimmertemperatur auf. Hierzu

Versuch 11.

a) 20 ccm sterile Bouillon im Reagensröhrchen mit festem Wattepfropf, geimpft mit 1 Öse Fäulnisflüssigkeit.

Titre der Bouillon vor der Impfung: sauer 1,6

„ „ „ nach 7 Tagen: sauer 1,7.

b) 20 ccm sterile Bouillon in einem 100 ccm haltenden Erlenmeyerkölbchen mit losem Wattepfropf, das Kölbchen jeden Tag einmal umgeschüttelt, dasselbe geimpft mit einer Öse derselben Fäulnisflüssigkeit wie a).

Titre der Bouillon vor der Impfung: sauer 1,6

„ „ „ nach 7 Tagen: alkalisch 2,2.

Das Röhrchen wurde ruhig stehen gelassen, es bildete sich auf der Oberfläche desselben ein Häutchen, welches offenbar jedem weiteren Oxydationsprozesse in der Flüssigkeit energisch Vorschub leistete.

Abgesehen von Oberfläche der Nährmedien, von Luftzutritt, hängt die Größe der Alkaliproduktion, wie wir aus obigen verschiedenen Versuchen ersehen, in hohem Maße von der Reaktion des Nährbodens ab. Ein stark alkalischer Nährboden wird bei der Zersetzung durch Fäulnisbakterien nie Alkali produzieren, sondern immer Säure. Die größte Alkaliproduktion tritt unter sonst gleichen Verhältnissen bei mäßig saurer Reaktion des Nährbodens ein. Nimmt der Säuregehalt abnorm zu, so können sich die Fäulnisbakterien nicht reichlich entwickeln und keine so große Menge alkalischer Zersetzungsprodukte liefern.

Ist der Nährboden schwach alkalisch, so wird sich die Alkaleszenz anfangs durch die Fäulnisprozesse noch vermehren bis die Alkaleszenz einen gewissen Grad erreicht hat, alsdann werden andere Vorgänge, Reduktionsprozesse etc., auftreten, die zur Bildung von sauren Zerfallsprodukten führen und die hohe Alkaleszenz wieder abstupfen.

Wir sehen so in der Natur bei den Fäulnisprozessen weise Einrichtungen getroffen, insofern sozusagen die Fäulnisbakterien immer bestrebt sind, sich möglichst günstige Verhältnisse selbst

zu schaffen, die es ihnen ermöglichen, sich zu vermehren und weiter zu vegetieren.

Die Gröfse der Alkaliproduktion ist ferner von der Menge der stickstoffhaltigen Substanzen abhängig. Befindet sich in einer Nährlösung eine grofse Menge N-haltiger Stoffe, so werden die Bakterien sich reichlich vermehren und bei sonst gleichen Versuchsbedingungen zu einer gröfseren Menge alkalischer Zerfallsprodukte führen als in einer Nährlösung, woselbst nur eine geringe Quantität einer N-haltigen Substanz sich vorfindet. Weiter ist die Gröfse der Alkaliproduktion durch die Fäulnisbakterien von dem Nichtvorhandensein von Stoffen abhängig, die sehr leicht sich spalten und bei ihrer Spaltung Säure geben wie Zucker, sonstige Kohlehydrate etc.

Auch ergibt sich aus meinen Versuchen, dafs die Temperatur von wesentlicher Bedeutung ist. Die günstigste Temperatur für die Vermehrung der Fäulnisbakterien und der damit Hand in Hand gehenden Umsetzung des Nährbodens dürfte 28—34° C. sein. Der Hauptfaktor bei der Gröfse der Bildung alkalischer Zerfallsprodukte ist jedoch immer in der Reaktion des Nährbodens zu suchen. Es dürfen noch so glänzende Bedingungen den Bakterien geboten werden wie reichliche, N-haltige Substanz, reichlicher Luftzutritt, möglichst günstige Temperatur etc., nie wird bei einer hohen Alkaleszenz der Nährflüssigkeit Alkali gebildet werden können.

Hat sich in einer infizierten Nährflüssigkeit an der Oberfläche derselben ein Häutchen gebildet, und kann die Luft infolgedessen und infolge anderer Hindernisse nicht mehr frei hinzutreten, so werden die fakultativen Aërobier anaërob sich vermehren, es werden Reduktionsprozesse in den Vordergrund treten: dafs dieselben meist zu einer Überproduktion von sauren Zerfallsprodukten der Eiweiskörper führen, ist bekannt, wobei nicht gezeugnet werden kann, dafs auch manchmal bei einer Umsetzung eines N-haltigen Nährbodens ohne Zutritt von Sauerstoff die alkalischen Zerfallsprodukte das Übergewicht haben. Jedoch dürfte es im allgemeinen der Fall sein, dafs durch Reduktionsvorgänge in unseren Nährlösungen neben alkalischen Zerfalls-

produkten vorwiegend saure gebildet werden können. Als Beweis dafür, daß in einer mit einem Gemische von Fäulnisbacillen geimpften Bouillon Reduktionsvorgänge zum überwiegen- den Teil saure Zerfallsprodukte, selbst bei saurer Reaktion der Bouillon hervorrufen, dient Versuch 11 a. Wir sehen daselbst in einem engen Reagensröhrchen, welches bis oben hin beinahe mit Bouillon vollgefüllt und mit einem festen Wattepfropf verschlossen ist, so daß nur sehr wenig Luft hinzutreten kann, am ersten Tag die Bakterien sich hauptsächlich wegen der sauren Reaktion der Bouillon aërob entwickeln, d. h. die Bouillon ist in der Tiefe fast nicht getrübt, an der Oberfläche ist eine Trübung wahrzu- nehmen. Am zweiten Tag hat sich an der Oberfläche der Bouil- lon ein Häutchen gebildet, welches stark alkalisch reagiert (durch Betupfen des Häutchens mit der Platinöse und Streichen auf Lackmuspapier geprüft). Vom dritten Tag erst an trübt sich die Bouillon in der Tiefe intensiv und ist von jetzt an unten viel trüber als oben. Am achten Tag wird der Titre gemessen, die Bouillon hat, trotzdem an der Oberfläche Alkali gebildet worden ist, an freier Säure zugenommen, während in der gleichen Zeit die gleiche Bouillon in einem leicht zugepfropften Erlenmeyer- kölbchen (11 b) eine enorme Menge Alkali produziert hat.

Daß die Säurebildung in einer Nährflüssigkeit von mittlerer Alkaleszenz bei sonst gleichen Versuchsbedingungen am größten sein wird, ergibt sich neben anderem auch aus folgenden Ver- suchen. Ich führe dieselben hier an, da sie so recht die Bedin- gungen zeigen, bei welchen Alkali- oder Säurebildung auftritt.

Versuch 12.

Zu allen 4 folgenden Versuchen wird eine Sorte Bouillon genommen. 50 ccm mit Sodalösung, 50 ccm mit Salzsäure versetzt, um einesteils alkalische, andernteils eine saure Reaktion der Bouillon herzustellen. Beide 50 ccm werden geteilt, davon je 25 ccm in Reagensröhrchen, je 25 ccm in Erlen- meyer gefüllt, sterilisiert.

a) Alkalische Bouillon im Reagensröhrchen, mit festem Wattepfropf und Gummikappe versehen.

13. VII. Impfung mit einer Öse einer gewöhnlichen Fleischfäulnis flüssigkeit.

Titre der Bouillon am 13. VII. 2,25 (alkalisch),
 „ „ „ „ 20. VII. 0,8 „

b) Saure Bouillon im Reagensröhrchen, mit festem Watterpfropf und Gummikappe versehen.

13. VII. Impfung mit einer Öse derselben Fleischfäulnisflüssigkeit wie a).

Titre der Bouillon am 13. VII. 2,8 (sauer),

, , , , 20. VII. 2,1 (sauer).

c) Alkalische Bouillon im Erlenmeyer, mit losem Watterpfropf versehen und täglich einmal umgeschüttelt.

13. VII. Impfung mit einer Öse derselben Fleischflüssigkeit wie a.

Titre der Bouillon am 13. VII. 2,5 (alkalisch),

, , , , 20. VII. 3,2 (alkalisch).

d) Säurebouillon im Erlenmeyer, mit losem Watterpfropf versehen, täglich einmal umgeschüttelt.

13. VII. Impfung mit einer Öse derselben Fleischfäulnisflüssigkeit wie bei a).

Titre der Bouillon am 13. VII. 2,8 (sauer),

, , , , 20. VII. 1,6 (alkalisch).

Aus diesem Versuche 12 ergibt sich bei a), dafs in einer Bouillon von mittlerem Alkaligehalt, bei der alle Bedingungen für Reduktionsprozesse gegeben sind, 1,45 Säure innerhalb sieben Tagen produziert wird.

Aus b) ersehen wir, dafs unter den gleichen Versuchsbedingungen wie bei a) eine Bouillon von mittlerem Säuregehalt keine Säure, sondern im Gegenteil Alkali produziert, so dafs der saure Titre von 2,8 auf 2,1 heruntergeht.

Dieser eine Versuch beweist schon, dafs in sauren Lösungen bei guten Vorbedingungen zu einer Säurebildung keine Säure mehr gebildet wird. Da nun oxydative Vorgänge in diesem Versuch 12b) nur in geringem Mafse stattfinden konnten, so ist dieser Versuch ein schönes Beispiel für die früher aufgestellte Behauptung, dafs durch Reduktionsprozesse auch alkalische Zerfallsprodukte gebildet werden können.

Versuch 12c) zeigt, wie in einer alkalischen Bouillon mittleren Grades bei guten Vorbedingungen für eine Alkalibildung noch die alkalischen Zerfallsprodukte überwiegen.

Versuch 12d) ist ein Beweis dafür, dafs in einer sauren Nährlösung mittleren Grades bei günstigen Verhältnissen für eine Alkalibildung eine grofse Menge Alkali produziert wird.

Wie bei den Fäulnisvorgängen in den neutralen Flüssigkeiten solchen von mittlerer Alkaleszenz und denjenigen von

ganz schwach saurem Titre (d. h. wenn es bei letzteren überhaupt noch zu einer Säurebildung kommt) Reduktionsvorgänge vorwiegend überschüssige saure Zerfallsprodukte liefern, so haben wir aber auch oben gesehen, daß durch Oxydationsvorgänge bei hoher oder auch mittlerer Alkaleszenz des Nährbodens Säure gebildet werden kann.

Es wird diese Behauptung durch die Thatsache bewiesen, daß derartige Nährflüssigkeiten mit hoher Alkaleszenz während ihrer größten Bakterienvermehrung in der Regel an der Oberfläche der Flüssigkeit eine geringere Alkaleszenz aufweisen als in den unteren Teilen derselben. Es waren an der Oberfläche solcher stark alkalischen Flüssigkeiten den Fäulnisbakterien zu ihrer Vermehrung die günstigsten Bedingungen gegeben, sie entwickelten sich hier der Hauptsache nach aërob und verzehrten unter Zutritt des Luftsaurestoffs die Nährlösung. Ich überzeugte mich auch durch einen Kontrollversuch von dem Nichtvorhandensein streng anaërober Bakterien, indem ich mit einer Öse von einer solch stark alkalischen Flüssigkeit, die im Zustande starker Bakterienvermehrung begriffen war, die schwach alkalische Bouillon eines Gärungskölbchens infizierte. In diesem Gärungskölbchen wuchsen die überimpften Bakterien der Hauptsache nach aërob, trübten nach einem Tag nur den weiten Teil, nach zwei Tagen trübte sich allerdings auch der geschlossene Schenkel ein wenig, aber lange nicht in dem Maße wie der offene Schenkel. Die geringe Trübung des geschlossenen Schenkels erkläre ich mir durch bewegliche Bacillen und passive Strömungen in der Bouillon etc. entstanden.

Aus dem Vorstehenden ergibt sich, daß bei sonst gleichen Versuchsbedingungen die größte Menge Säure durch die Fäulnisbakterien gebildet wird, wenn die Nährflüssigkeit mittlere Alkaleszenzgrade erreicht, wenn möglichst wenig Luft zutreten kann, die Oberfläche der Flüssigkeit möglichst klein ist und eine für das Wachstum der Bakterien günstige Temperatur (28—34° C.) herrscht. Daß es bei der Säurebildung auch auf die die Fäulnisbakterien ernährende Substanz, deren chemische Beschaffenheit ankommt, steht fest, und ich komme somit zum letzten

Kapitel der Säurebildung vermittelt von Fäulnisbaeillen, die auf dem Wege der Spaltung vor sich geht.

Theobald Smith¹⁾ stellte auf Grund seiner Versuche den Satz auf, 1. dafs in der gewöhnlichen Fleischbouillon Säuerung nur bei Vorhandensein von Zucker bemerkt wird. »Dextrose ist der am allgemeinsten angegriffene, und der Muskelzucker ist wahrscheinlich mit ihm identisch. 2. Säurebildung geht mit der Zuckerspaltung einher, Alkalibildung in Gegenwart von Sauerstoff bei Vermehrung der Bakterien selbst. Säurebildung ist allen geprüften anaëroben (fakultativ und obligat) Bakterien gemein.«

Diese Sätze, die von Sommaruga (s. o.) und anderen Forschern bestätigt wurden, haben auch noch bis heute ihre volle Gültigkeit behalten.

Ich stellte mir nun die Frage, was für eine Rolle spielt in meinen Versuchen mit dem verdünnten Fleischwasser der Zucker, ist es möglich, dafs bei Borax- und Sodazusatz zu den verdünnten Fleischlösungen so viel Säure aus Zucker, den vorhandenen anderen Kohlehydraten und sonstigen Stoffen, die durch Spaltung event. zur Säuerung des Nährbodens führen, gebildet werden kann?

Wie ich im Anfang dieser Arbeit auseinandergesetzt habe, wurde das Fleisch mit destilliertem Wasser übergossen und die Nacht in einem Raume von ca. 18° C. stehen gelassen. Am nächsten Morgen wurde die Flüssigkeit durch ein Leintuch gepreßt und sodann bei Zimmertemperatur — es herrschten gewöhnlich im Zimmer 28° C. — bis mittags 2 Uhr stehen gelassen, und alsdann erst die verschiedenen Versuche angestellt. Es fiel mir gleich bei den ersten Versuchen auf, dafs das Fleischwasser so stark sauer reagierte.

Da ich nun die Bouillon zu meinen sonstigen Versuchen mir auf dieselbe Weise herstellte, nur mit dem einzigen Unterschiede, dafs ich das Fleischwasser zu derselben schon morgens

1) Über die Bedeutung des Zuckers in Kulturmedien für Bakterien. Centralbl. f. Bakteriologie u. Parasitenkunde, Bd. XVIII, Nr. 1.

verarbeitete, so sah ich zuerst einmal nach, ob sich vielleicht in der Bouillon mittels des Gärungskölbchens Zucker nachweisen liefse. Es trat in dem Gärungskölbchen keine Gasbildung und in der Bouillon keine Säuerung mittels Zusatz von Hefe ein.

Mittels des Gärungsverfahrens lassen sich aber diese verschwindenden Mengen von Zucker (bis 0,3 %), die sich in der Bouillon und in den Fleischlösungen befinden, kaum nachweisen, insofern die sich entwickelnde Kohlensäure rasch von der Bouillon wieder absorbiert wird. Ich mußte deshalb an meine Aufgabe von anderer Seite herangehen.

Die erste Frage, die ich mir stellte, war die: was für einen Einfluß hat ein Zuckerzusatz auf meine bekannten verdünnten, mit Borax und Soda versetzten Fleischflüssigkeiten?

Zu diesem Zwecke stellte ich mir genau so, wie oben beschrieben, 200 ccm mit 8 g Borax versetzte, verdünnte Fleischlösung her, von diesen 200 ccm nahm ich 100 ccm, verdünnte dieselben mit 100 ccm unversetzter, verdünnter Fleischlösung und verfuhr mit der Herstellung der übrigen Verdünnungen ebenso wie früher.

Bei dem Parallelversuch (13 b) stellte ich mir eine mit Soda-lösung versetzte Fleischlösung her, die denselben alkalischen Titre wie meine 4proz. Boraxlösung hatte, in der Alkaleszenz also der 4proz. Boraxlösung entsprach. Sämtliche Lösungen wurden in sterile Erlenmeyer gefüllt, jeder Erlenmeyer mit 2 g pulverisiertem Traubenzucker versetzt, fest umgeschüttelt, damit der Traubenzucker sich sofort löste, mit einem Wattepfropf leicht verschlossen und bei Zimmertemperatur stehen gelassen.

(Siehe Versuch 13 und Tabelle XIII a und b auf S. 384.)

Aus diesen beiden Tabellen ergibt sich ein enormer Einfluß eines nur 2proz. Zuckerzusatzes auf die Entwicklung und Vermehrung der Bakterien in unseren verdünnten und mit Borax oder Soda versetzten Fleischflüssigkeiten.

Versuch 13.

a) Mit Borax versetzte verdünnte Fleischlösungen. + 2 g Traubenzucker (pulv.) auf 100 ccm.

Tabelle XIIIa.

		Anzahl der Kolonien auf den Gelatineplatten und Titre nach							
		5 Min.	1	2	3	5	7	9	12
		Tagen							
4 ‰	Titre	16,4	16,0	15,8	13,4	12,9	11,2	—	7,9
	Kolonien	28 000	800	37 000	139 000	198 000	1 050 000	1 000 000	1 120 000
2 ‰	Titre	6,9	6,3	4,0	2,8	sauer	sauer	—	sauer
	Kolonien	28 000	37 000	1325 000	verflüssigt	4 100 000	3 360 000	—	650 000
1 ‰	Titre	3,2	sauer	sauer	sauer	sauer	—	—	—
	Kolonien	28 000	0,6	2,5	—	3,7	—	—	—
1/2 ‰	Titre	1,4	sauer	sauer	sauer	sauer	—	—	—
	Kolonien	28 000	2,3	2,6	—	3,2	—	—	—

b) Mit Soda versetzte verdünnte Fleischlösungen + 2 g Traubenzucker (pulv.) auf 100 ccm.

Tabelle XIIIb.

		Anzahl der Kolonien auf den Gelatineplatten und Titre nach			
		5 Minuten	1 Tag	2 Tagen	5 Tagen
4 ‰	Titre	16,5	15,8	sauer	sauer
	Kolonien	28 000	verflüssigt	2,1 4 655 000	2,6 1 365 000
2 ‰	Titre	7,2	sauer	sauer	sauer
	Kolonien	28 000	1,5 1 920 000	3,2 955 000	2,7 680 000
1 ‰	Titre	3,2	sauer	sauer	sauer
	Kolonien	28 000	2,2 —	3,2 600 000	2,1 875 000
1/2 ‰	Titre	1,4	sauer	sauer	sauer
	Kolonien	28 000	2,4 —	3,0 421 000	2,6 667 000

Bei einem Zusatz von 2 ‰ Borax auf diese Zuckernährlösungen tritt ein kaum merkliches Hemmungsstadium in der Vermehrung der Bakterien am zweiten Tage ein, am dritten Tage

ist die Bakterienanzahl auf beinahe $1\frac{1}{2}$ Million angewachsen. Nach fünf Tagen, vom Beginn des Versuches an gerechnet, hat die Lösung einen sauren Titre von 0,6, die Bakterien werden über 4 000 000 auf einer Gelatineplatte gezählt. Die saure Reaktion nimmt nach sieben Tagen noch zu, so daß infolge der starken Säuerung Bakterien zu Grunde gehen, und an diesem Tage beinahe 1 000 000 Bakterien weniger auf der Platte erscheinen.

Vergleichen wir den Gang der Bakterienvermehrung dieses mit 2% Borax versetzten Zuckerfleischwassernährbodens mit demjenigen in Versuch 2, Tabelle 2, so sehen wir so recht die Rolle des Zuckers bei Boraxzusatz. Hier haben wir nur ein minimales Hemmungsstadium, während dort in Versuch 2 der hemmende Einfluß des Borax beinahe vier Tage lang dauerte. Alsdann findet in den Boraxnährböden ohne Zuckerzusatz bei weitem nicht die enorme Vermehrung als auf denjenigen mit Zuckerzusatz statt. Während wir in Tabelle 2 als Maximum bei 2% Boraxzusatz auf einer Gelatineplatte 200 000 erst nach 24 Tagen verzeichnet finden, ist hier schon nach fünf Tagen die Bakterienvermehrung auf mehr als das 20fache dieses Maximums angewachsen.

Selbst bei 4% Boraxzusatz ist auf solchem zuckerhaltigen Nährboden nur ein geringes Hemmungsstadium von etwas über einem Tage zu erkennen. Alsdann nehmen die Bakterien ebenfalls bei so hoher Konzentration eine riesige Entwicklung, so daß kaum vorauszusagen ist, bei welcher hohen Konzentration die Fäulnisbakterien auf derartigen zuckerhaltigen Nährböden überhaupt absterben. Bei 1% und $\frac{1}{2}$ % Boraxzusatz ist fast gar kein hemmender Einfluß auf die Bakterienvermehrung durch den Borax mehr zu konstatieren.

Was den Titre anlangt, so ging die Alkaleszenz in Versuch 9a nur um 1,5 innerhalb elf Tagen herunter, hier bei dem Zuckerfleischnährboden tritt sogar eine enorme Säuerung bei 2% Boraxzusatz ein, die Bakterien wieder vernichten mußte, wie dies auch in der Tabelle zum Ausdruck gelangt.

Auf weitere Unterschiede und Vergleiche in dem Gang der Bakterienvermehrung der mit Borax und mit Zucker versetzten

Nährböden einerseits mit den ohne Zucker und nur mit Borax versetzten andererseits will ich nicht weiter eingehen. Dieselben können durch Vergleiche der Tabellen 2, 9 a und b und 13 a selbst eingesehen werden.

Auf der Tabelle 13 b sehen wir auf dem mit Soda versetzten zuckerhaltigen Fleischwasser, welches einem Alkaleszenzgrad einer 2proz. Boraxfleischlösung entspricht, überhaupt keine Bakterienhemmung durch die Alkaleszenz bedingt. Die Bakterienanzahl nimmt innerhalb eines Tages bei dieser Konzentration um das ca. 80fache zu. Infolge dieser enormen Vermehrung und der dadurch bedingten Umsetzung ist auch der Titre umgeschlagen und sauer geworden. Nach zwei Tagen von Beginn des Versuches an gerechnet, hat die Säure noch mehr zugenommen, infolgedessen Bakterien vernichtet wurden.

Selbst bei einem einer 4proz. Boraxlösung entsprechenden Sodazusatz ist nur eine ganz geringe Hemmung der Bakterienvermehrung wahrzunehmen. Leider ist die Gelatineplatte in obigem Versuche verflüssigt gewesen, in einem anderen Versuche überzeugte ich mich, daß die Anzahl der Bakterien nicht abnahm, aber bei weitem nicht so zunahm, wie wir dies aus der Tabelle von dem zweiten auf den dritten Tag sehen.

Bei den geringeren Konzentrationen der Sodafleischzuckerlösung wird die anfänglich alkalische Reaktion sofort nach einem Tage sauer, die Säure nimmt von diesem auf den nächsten Tag noch zu, infolgedessen Bakterien absterben mußten, vom dritten zum sechsten Tage ist bei 2, 1 und $\frac{1}{2}\%$ wieder Alkalibildung eingetreten, d. h. bei dieser Konzentration mußte aller Zucker vergoren sein, infolgedessen, da günstige Verhältnisse zur Erzeugung alkalischer Zerfallsprodukte vorlagen, die Produktion derselben die Oberhand gewann.

Vergleichen wir den Gang der Bakterienvermehrung dieser Fleischzuckersodalösungen mit demjenigen der früheren gewöhnlichen Sodafleischlösungen ohne Zuckerzusatz (Tabelle 6 und 10), so tritt wieder der enorme Einfluss des Zuckerzusatzes auf das Wachstum der Bakterien klar zu Tage. Hier bei Zuckerzugabe haben wir unterhalb 4% Sodazusatz überhaupt keinen hemmen-

den Einfluss des Sodazusatzes auf die Entwicklung der Bakterien konstatieren können, während in Tabelle 6 bei 2% das Hemmungsstadium über zwei Tage und in Tabelle 10 dasselbe zwei Tage dauerte. Während in Tabelle 10 der alkalische Titre der 2 proz. gewöhnlichen Fleischlösung in den ersten Tagen überhaupt nicht abnimmt und dann im Laufe von sieben Tagen nur um 2,5 heruntergeht, wird bei der 2proz. Sodazuckerfleischlösung die Nährflüssigkeit schon innerhalb eines Tages so stark sauer, daß diese Säure der weiteren Vermehrung der Bakterien nicht mehr förderlich ist.

Bei Vergleich von Tabelle 9b und 9a ist recht deutlich der hemmende Einfluss des Borax auf die Zuckerspaltung und die damit zusammenhängende langsamer vor sich gehende Säuerung des Nährbodens zu erkennen. Bei der mit 2% Borax versetzten Zuckerfleischlösung dauert es fünf Tage, bis die Flüssigkeit sauer reagiert, bei der mit der entsprechenden Sodalösung versetzten gleichen Zuckerfleischlösung weist dieselbe schon nach einem Tage einen größeren Säuregehalt auf als die Boraxlösung nach fünf Tagen.

Aus diesen Betrachtungen und Versuchen ergibt sich also bei einem 2proz. Boraxzusatz zu einer 2proz. Zuckerfleischlösung ein hemmender Einfluss des Borax auf die Zuckerspaltung. Und zwar ist dieser hemmende Einfluss nicht auf eine Alkaleszenzwirkung, sondern auf die Wirkung des Borax selbst zu beziehen.

Bei der hemmenden Wirkung des Borax in dieser Konzentration auf die Zuckerspaltung können zwei Möglichkeiten vorliegen: Entweder werden durch Borax hauptsächlich zuckerspaltende Bakterien getötet, so daß auf diese Weise der Borax doch elektiv auf die Fäulnisbakterien wirken würde (entgegen unserer früheren Annahme), oder die Wirkung ist so zu erklären, daß der Borax, wie er die Thätigkeit aller Bakterien hemmt, so auch in gleicher Weise die zuckerspaltenden in ihrer Thätigkeit behindert, also nicht elektiv wirkt.

Die Gelatineplatten mit ihren Verdünnungen, die ich eines teils von Boraxfleischlösungen, andernteils von Sodafleischlösungen mit und ohne Zuckerzusatz in verschiedenen Zeiten

der Zuckerspaltung etc. anlegte, schienen mir im großen und ganzen für letztere Annahme zu sprechen, daß das Bor auf alle Fäulnisbakterien, die zuckerspaltenden wie nicht zuckerspaltenden, einen in gleicher Weise hemmenden Einfluß ausübt.

Ich legte mir aber doch die Frage vor, ob es vielleicht möglich ist, durch längere Einwirkung des Borax in einer 2proz. Boraxfleischlösung diese zuckerspaltende Wirkung der Fäulnisbakterien noch mehr zu hemmen und event. aufzuheben.

Zu diesem Zwecke nahm ich mir eine von meinen früheren, alten 2proz. Boraxfleischlösungen, setzte zu 100 ccm derselben 2 g Traubenzucker und sah nun zu, ob der Zucker durch diese in dem Fleischwasser befindlichen Bakterien gespalten wird.

Versuch 14.

400 ccm einer mit 2% Borax vor 14 Tagen versetzten verdünnten (wie oben) Fleischwasserlösung werden mit 8 g Traubenzucker versetzt, so daß wie im vorherigen Versuch, die Flüssigkeit 2% Zucker enthält. Der alkalische Titre dieser Boraxfleischlösung ging von 8,8 in diesen ersten 14 Tagen auf 7,1 zurück.

Tabelle hierzu: (Die Zeitangabe rechnet von dem Zusatz des Borax und nicht des Zuckers.)

Tabelle XIV.

2proz. Boraxfleischzuckerlösung (14 Tage alt.)

		Nach				
		14	15	16	17	18
		Tagen				
Titre . . .	8 g	7,05	7,1	7,1	7,0	6,8
Kolonien .	Zucker	124 000	191 000	200 000	—	241 000

		Nach				
		19	20	21	22	24
		Tagen				
Titre . . .		6,0	5,0	4,6	3,3	1,9
Kolonien .		231 000	1 000 000	1 450 000	1 735 000	1 620 000
						sauer 0,5
						1 200 000

Aus diesem Versuche ergibt sich, daß der alkalische Titre einer 2proz. Boraxlösung, bei der Borax schon vor 14 Tagen zugesetzt wurde, mehr als doppelt so lange Zeit bei derselben

Temperatur und denselben anderen Verhältnissen braucht, um saure Reaktion zu geben. Bei anderen Versuchen, die ich zu demselben Zwecke unternahm, bekam ich dasselbe Resultat.

Als Kontrollversuch zu diesem unternahm ich einen anderen unter denselben Verhältnissen, indem ich zu einer 12 Tage lang stehenden Sodafleischlösung 2% Traubenzucker hinzufügte, um zu sehen, ob vielleicht die einer 2proz. Boraxlösung entsprechende Alkaleszenz desselben Nährbodens, wenn sie längere Zeit auf die Bakterien einwirkt, auch die Gärungsfähigkeit der Fäulnisbakterien schwächt.

Versuch 15.

400 ccm einer 2proz. Sodafleischlösung werden am 15. Tage ihres Ansatzens mit 8 g Traubenzucker versetzt. Der alkalische Titre ging in diesen ersten 14 Tagen von 8,4 auf 6,0 herunter.

Tabelle XV.

2proz. Sodafleischzuckerlösung.

		14	15	Nach 16 Tagen	17	20
Titre . . .	8 g	6,0	sauer 1,5	sauer 1,4	sauer 1,1	alkalisch 1,5
Kolonien	Traubenzucker	335 000	∞	5 875 000	5 200 000	1 470 000

Eine einer 2proz. Boraxlösung entsprechende Alkaleszenz hat also, auch wenn sie längere Zeit auf die Bakterien einwirkt, nicht die Fähigkeit, dieselben in dem Zuckerspaltungsprozesse zu hemmen. Wie im Versuch 13b, ist innerhalb eines Tages die Alkaleszenz des Nährbodens verschwunden und hat einer sauren Reaktion Platz gemacht. Interessant ist bei letztem Versuche wieder, daß trotz des großen Umsetzungsprozesses, der am ersten Tage nach dem Zuckerzusatz die überschüssigen sauren Zerfallsprodukte bildete, dieser Prozeß am zweiten Tage sofort sich in das Gegenteil umkehrte, also einer Alkaliproduktion Platz machte, so daß am sechsten Tage nach der Zuckerzugabe der Nährboden wieder alkalisch reagierte.

Wie zu erwarten war, betrug die Zeit, die die Fäulnisbakterien brauchten, um in einer nicht mit Wasser verdünnten

Fleischlösung, der ich 2% Borax und 2% Zucker unter den üblichen gleichen Versuchsbedingungen zufügte, viel weniger, um allen Zucker zu vergären und Säuerung des Nährbodens zu erzeugen als in derselben, aber mit Wasser verdünnten Fleischlösung.

Versuch 16.

100 ccm unverdünnte (also von 100 g Fleisch herrührend) wird mit 2 g Borax und 2 g Traubenzucker versetzt.

Tabelle XVI.

	5 Minuten	nach	
		1 Tag	2 Tagen
Kolonien	150 000	401 000	2 050 000
Titre	8,0	2,2	sauer 1,2

Somit braucht eine konzentrierte Fleischlösung, die einen 2proz. Borax- und 2proz. Zuckergehalt aufweist, nach diesem Versuch keine zwei Tage, um eine Säuerung des Nährbodens hervorzurufen, während eine mit Wasser verdünnte Fleischlösung bei ebensolchem Borax- und Zuckerzusatz und denselben übrigen Verhältnissen fünf Tage braucht (s. Tabelle 13 a).

Diese hemmende Wirkung des Borax auf die zuckerspaltenden Fäulnisbakterien kann man sich direkt zur Anschauung bringen dadurch, daß man ein steriles Gärungskölbchen, mit 2% Zuckerbouillon gefüllt, mit einem Gemische von Fäulnisbakterien impft, die einer Boraxfleischlösung entnommen sind, und auf welche Borax schon längere Zeit eingewirkt hat, ein anderes, 2proz. sterile Zuckerbouillon enthaltendes Gärungskölbchen mit ungefähr der gleichen Menge Fäulnisbakterien infiziert, die der entsprechenden Sodafäulnislösung entnommen sind. Ich fand bei diesen Versuchen in dem mit den Sodafäulnisbacillen infizierten Kölbchen stets die drei- bis vierfache Menge Gas in dem geschlossenen Schenkel auftreten als in dem mit den Boraxfäulnisbakterien geimpften.

Aus diesen Versuchen ergab sich, daß der Zucker bei günstigen sonstigen Verhältnissen selbst bis zu 2% Gehalt in

einer Nährlösung (Tabelle 15) innerhalb eines Tages vollständig gespalten ist.

Da nun ein Sodazusatz zu einer Nährflüssigkeit — vorausgesetzt, daß man nicht über einen alkalischen Titre von ca. 8,0 hinausging — absolut kein Hindernis für die Zuckerspaltung darbietet, so frug ich mich, woher denn diese sauren Zerfallsprodukte kommen könnten, die (Tabelle 10) erst nach fünf bis acht Tagen nach Ansetzen eines solchen Versuches entstehen. Wenn diese sauren Zerfallsprodukte durch Zuckerspaltung frei würden, müßten sie doch logischerweise schon am ersten resp. zweiten Tage sich bei der Titration durch eine sofortige Abnahme der hohen Alkaleszenz in mit Soda versetzten Nährmedien bemerkbar machen.

Ich stellte mir, um diese Verhältnisse genauer zu studieren, zuckerfreie Bouillon her, brachte dieselbe auf einen mittleren Alkaleszenzgrad durch Zusatz von Sodalösung und impfte sie mit einer Öse gewöhnlicher Fäulnisbakterien.

Versuch 17.

100 ccm schwach alkalischer Bouillon werden mit Hefe, deren Gärungsfähigkeit ich vorher geprüft habe, versetzt, 30 Stunden in einem Schranke von 28° C. stehen gelassen und dabei mehrere Male aufgeführt. Diese Bouillon wird sodann filtriert, mit einer durch Berechnung gefundenen Menge Sodalösung versetzt, damit sie einen mittleren Alkaligehalt erreicht und im Erlenmeyer an zwei aufeinanderfolgenden Tagen sterilisiert.

12. VII. Impfung mit einer Öse Fäulnisbakterien.

Titre der Bouillon am 12. VII. alkalisch 3,27,

„ „ „ „ 19. VII. „ 1,7.

Dieser Versuch beweist zweierlei:

1. Daß in zuckerfreier Bouillon bei höherem Alkaligehalte derselben als es den Flüssigkeitsbakterien angenehm ist, letztere imstande sind, vorwiegend saure Zerfallsprodukte zu bilden. Sie haben gewissermaßen auch hier das Bestreben, sich die Reaktion des Nährbodens möglichst günstig zu ihrer Vermehrung zu gestalten.

2. Daß durch Oxydationsprozesse (s. o.) saure Zerfallsprodukte bei hohem Alkaligehalt des Nährbodens gebildet werden können, daß es also bei den Oxydationsprozessen in erster Linie darauf

ankommt, ob der Nährboden alkalisch oder sauer ist, um mit Hilfe der Flüssigkeitsbakterien je nachdem Säure oder alkalische Zerfallsprodukte in der Nährflüssigkeit zu bilden.

Mithin mußten es auch in unseren Versuchen bei Borax- und Sodazusatz andere Stoffe sein, die vorwiegend saure Zerfallsprodukte bilden.

So ist es bekannt, daß durch Spaltung von Kohlehydraten, Fetten (v. Sommaruga, »Zeitschrift für Hygiene«, XVII. S. 441), durch oxydative Gärungen (Essigsäure) etc. Säure entstehen kann. Daß aus reinem Eiweiß in unseren gewöhnlichen Nährflüssigkeiten keine saueren, sondern vorwiegend alkalische Zerfallsprodukte mit Hilfe der Fäulnisbakterien gebildet werden, ist bis jetzt eine feststehende Thatsache.

Da mir nun das Herkommen von Säure in meinen stark alkalischen Nährflüssigkeiten nicht genügend geklärt erschien, beschloß ich, experimentell in das Studium des Eiweißzerfalls, wie es mit Hilfe der Fäulnisbakterien vor sich geht, näher einzutreten.

Das Eiweiß liefert bei seiner Zersetzung durch die Fäulnisbakterien sowohl alkalisch reagierende Stoffe wie Ammoniak, Cholin etc., als auch sauer reagierende Produkte wie Fettsäuren, Schwefelwasserstoff etc. und zwar überwiegen bei einer neutralen oder schwach sauren Reaktion des Nährbodens die alkalischen Zerfallsprodukte.

Ich frug mich nun, ob es nicht möglich sei, daß auch aus einer reinen Eiweißlösung bei einem hohen Alkaligehalt mit Hilfe der Bakterien vorwiegend saure Zerfallsprodukte gebildet werden können.

Zu diesem Zwecke versetzte ich a) eine Sodalösung vom alkalischen Titre 3,0, die schon 20 Tage den Fäulnisprozessen unterworfen war, und b) eine 2proz. Boraxlösung vom Titre 3,6, die 23 Tage alt war, mit einer prozentualiter gleichen Menge Peptons. Ich ging von der Voraussetzung bei diesen Versuchen aus, daß innerhalb dieser Zeit sämtliche Kohlehydrate etc. und was sonst noch zur Säuerung der Flüssigkeit führen könnte,

umgesetzt sei. Die Versuchsbedingungen etc. waren in beiden Parallelversuchen dieselben.

Versuch 17 a.

Versetzen von 200 ccm einer gewöhnlichen Sodafleischlösung am 21. Tage ihres Bestehens mit 6,0 Pepton. sicc. Witte. Der alkalische Titre der Sodafleischlösung war vom 1. Tage ihres Bestehens bis zum 9. Tage von 5,1 auf 2,6 heruntergegangen, stieg alsdann allmählich auf 3,0. Das Glas wird, nachdem das Pepton zugesetzt war, einige Male kräftig umgeschüttelt.

Tabelle XVIIa.

200 ccm 20 Tage alte Sodafleischlösung und 6,0 Pepton. sicc.

		Nach			
		20 Tagen	21 Tagen	22 Tagen	23 Tagen
Titre Kolonien	6,0 Pepton	3,0 70 000	2,3 970 000	0,3 1 120 000	sauer 0,5 865 000

Versuch 17 b.

Versetzen von 100 ccm einer 1proz. Boraxfleischlösung am 24. Tage ihres Bestehens mit 3,0 Pepton sicc. Witte. Der alkalische Titre der 1proz. Boraxfleischlösung ist von 3,8 auf 2,2 nach 7 Tagen heruntergegangen, alsdann wieder bis zum 24. Tage auf 3,5 gestiegen. Im übrigen dieselben Versuchsbedingungen wie bei a).

Tabelle XVIIb.

100 ccm 23 Tage alte 1proz. Boraxfleischlösung und 3,0 Pepton. sicc.

		Nach				
		23 Tagen	24 Tagen	25 Tagen	26 Tagen	27 Tagen
Titre Kolonien	3,0 Pepton	3,5 95 000	3,4 verflüssigt	2,3 2 175 000	sauer 1,4 —	sauer 2,7 3 100 000

Aus diesen beiden Versuchen und Tabellen ersehen wir, daß in einer Borax- oder Sodafleischfäulnislösung, die beide ca. 20 Tage den Fäulnisprozessen unterworfen waren und von denen anzunehmen war, daß sämtliche leicht spaltbaren Körper etc., die Säure liefern, verbraucht waren, dennoch vorwiegend saure Zerfallsprodukte bei der Zersetzung geliefert wurden. Es blieb aber immer noch der Einwand übrig, daß doch vielleicht in

dem Fleischwasser, in dem sich ein Gemisch vieler chemischer Körper befindet, chemische Verbindungen vorhanden seien, die eine solche nachträgliche Säuerung verursachten und mithin nicht aus dem Eiweiß die Säure entstanden sei.

Diesem Einwand zu begegnen, stellte ich mir eine alkalische Peptonlösung mit destilliertem Wasser und $\frac{1}{2}\%$ Kochsalzzusatz her, ähnlich wie sie Koch bei seinem Anreicherungsverfahren der Cholera bacillen empfohlen hat, nur nahm ich zu meinem Nährboden verhältnismäßig mehr Pepton als Koch. Um zu sehen, ob durch Reduktions- oder durch Oxydationsvorgänge eine größere Menge saurerer Zerfallsprodukte gebildet wird, füllte ich die Peptonlösung a) in einen Erlenmeyer mit losem Wattepfropf b) dieselbe Menge in ein Reagensröhrchen mit fest schließendem Wattepfropf.

Versuch 18.

a) 4,0 g Pepton sicc. Witte und 0,5 g Kochsalz werden in 100 ccm destillierten Wassers unter Erhitzen aufgelöst, eine von mir vorher berechnete Sodamenge zugesetzt und im Dampftopf sterilisiert. Von diesen 100 ccm werden sodann ca. 50 in ein steriles Reagensröhrchen gefüllt und das Letztere mit einem festen Wattepfropfen verschlossen. Die übrigen 50 ccm werden in dem Erlenmeyer mit losem Wattepfropf belassen. Beide Lösungen werden am 20. VII. mit je einer Öse aus einer gewöhnlichen Fäulnisflüssigkeit geimpft.

a) 50 ccm Sodapectonlösung im Erlenmeyerkolben.

Titre am 20. VII.	alkalisch	4,8
„ „ 22. VII.	„	2,8
„ „ 24. VII.	„	2,3
„ „ 28. VII.	„	1,7.

b) 50 ccm Sodapectonlösung in fest zugestopften Röhrchen.

Titre am 20. VII.	alkalisch	4,8
„ „ 22. VII.	„	3,3
„ „ 24. VII.	„	2,1
„ „ 28. VII.	„	0,7.

Dieser Versuch beweist, daß die Fäulnisbakterien imstande sind, aus einer reinen Eiweißlösung — vorausgesetzt natürlich, daß das Pepton. sicc. Witte extra Qualität keine Kohlehydrate enthält, was ich aber, da die Reinheit garantiert wird, annehmen muß — von mäßig starker Alkaleszenz vorwiegend saure Zerfallsprodukte des Eiweißes zu bilden. Und zwar geht diese

saure Zersetzung in a) vorwiegend auf dem Wege der Oxydation vor sich, in b) auf dem des Reduktionsprozesses. Durch den Oxydationsprozeß geht eine solche Säurebildung im Anfang rascher vor sich als durch den Reduktionsprozeß bei derselben Zusammensetzung des Nährbodens, was wir durch den Vergleich von a) und b) erkennen, indem bei a) innerhalb von 2 Tagen die Alkaleszenz um 2,5, bei b nur um 1,5 abgenommen hat. In den folgenden 2 Tagen nimmt die Alkaleszenz in dem engen Röhrchen um weitere 1,2 ab, in dem Erlenmeyerkolben nicht mehr. In weiteren 4 Tagen geht sodann der alkalische Titre in dem Erlenmeyerkölbchen auf 1,7, in dem Röhrchen auf 0,7 herab. So sehen wir denn in der Eiweißflüssigkeit, in welcher vorwiegend Reduktionsprozesse bei der Zersetzung im Spiele sein dürften, nachträglich eine größere Säuremenge auftreten als in derjenigen, in welcher vorwiegend Oxydationsprozesse an der Tagesordnung sind.

Aus diesen Auseinandersetzungen ergibt sich also, daß die Fäulnisbakteriengemische sozusagen immer darnach trachten, sich möglichst günstige Fortpflanzungsbedingungen zu verschaffen. So zerlegen sie reine Peptonlösungen, wenn sie stark alkalisch sind, in vorwiegend saure, wenn sie stark sauer sind, in vorwiegend alkalisch reagierende Zerfallsprodukte. Sind sie, in dem einen Fall Säure, in dem andern Fall Alkali zu bilden, nicht auf dem Wege der Oxydation imstande, so zerlegen sie das Eiweiß ohne den Sauerstoff der Luft durch Reduktion oder vielleicht auch durch Spaltung.

Ob nun verschiedene Fäulnisbakterien für sich allein imstande sind, derartige verschiedene Prozesse hervorzurufen, oder ob es dazu eines symbiotischen oder synergetischen Zusammenwirkens einzelner Fäulnisbakterien bedarf etc., gedenke ich, wie schon oben angedeutet, in einer weiteren Publikation klarzulegen.

Stand so mithin die Thatsache fest, daß in stark alkalischen reinen Peptonlösungen die Fäulnisbakterien durch ihr Zusammenwirken imstande sind, vorwiegend saure Zerfallsprodukte zu bilden, so war es meine weitere Aufgabe, zu untersuchen, was für Faktoren bei dieser Säuerung mitspielen könnten.

Es mußte vor allen Dingen klargelegt werden, welchen Einfluß der Kohlensäuregehalt der Atmosphäre auf diese Säuerung ausübt, ob er allein imstande ist, eine solche Säuerung hervorzurufen, oder ob noch weitere chemische Umsetzungen im Spiele sein müssen.

Durch einen Vorversuch, den ich zur Erforschung dieser Frage unternahm, überzeugte ich mich, daß eine sterile hochalkalische Peptonlösung in einer reinen CO_2 -Atmosphäre innerhalb dreier Tage eine starke Säuerung aufweist:

Versuch 19.¹⁾

Herstellung einer reinen Peptonlösung mit destilliertem Wasser und Sodazusatz. Dieselbe wird eine Stunde gekocht, abfiltriert und im Erlenmeyer mit losem Watteverschluss an drei aufeinanderfolgenden Tagen sterilisiert. Die Erlenmeyer werden sodann in einer mit CO_2 gefüllten Glasglocke ruhig drei Tage stehen gelassen. Die CO_2 wird am zweiten Tage erneuert. Titre vor der Einwirkung der CO_2 -Atmosphäre: alkalisch 4,6.

• nach 3 Tage langem Stehen in der CO_2 -Atmosphäre 1,4 (sauer).

Eine andere Peptonlösung ging sogar bis zu einem saueren Titre von 1,9 bei ruhigem Stehen der Flüssigkeit in derselben Zeit herab.

Dieser Versuch beweist also, daß eine hoch alkalische sterile Peptonlösung in einer CO_2 -Atmosphäre durch Absorbieren der CO_2 einen saueren Titre erhalten kann. Auch überzeugte ich mich, daß selbst saure reine sterile Peptonlösung fast in allen Versuchen durch Aufnahme von CO_2 noch an Säure zunehmen kann.

Da nun der CO_2 -Gehalt der Luft lange nicht die Dimensionen annimmt, wie in obigen Versuchen, so war es meine weitere Aufgabe, den Einfluß verschiedenartig zusammengesetzter gewöhnlicher Luft zuerst einmal auf die sterilen Peptonlösungen zu erforschen.

1) Dieser und die folgenden Versuche wurden der Hauptsache nach in dem Laboratorium der Poliklinik zu Heidelberg ausgeführt. Für die Überlassung der Arbeitsräume sage ich Herrn Prof. O. Vierordt, meinem früheren hochverehrten Chef, meinen herzlichsten Dank.

Die Atmosphäre enthält wechselnde Mengen von CO_2 , der CO_2 -Gehalt schwankt zwischen 0,01 und 0,4 %. Letzterer Prozentgehalt war der höchste, den Pettenkofer in schlecht ventilierten Schulräumen etc. gefunden hat.

Wir sehen hieraus, daß es wohl nicht einerlei ist, wo unsere Peptonlösungen stehen, ob dieselben in gut ventilierten Räumen oder in solchen mit schlechter Ventilation und viel CO_2 -Gehalt der Luft stehen.

Verschiedene Versuche, die ich in dieser Richtung unternahm, bestätigten mir diese Voraussetzungen, nur mußte ich bei allen diesen Versuchen den Ammoniakgehalt der Luft fernzuhalten suchen und mußte genau beachten, daß keine Eiweißzeretzungen in der Nähe der zu untersuchenden Peptonlösungen stattfanden.

Ich sehe davon ab, meine verschiedenen Versuche, die ich mit sterilen Peptonlösungen anstellte, hier wiederzugeben. Ich will nur einen Versuch hier anführen, der beweist, daß selbst eine saure sterile Peptonlösung innerhalb 8 Tagen durch eine CO_2 reiche Atmosphäre noch an Säure zunehmen kann, daß dieselbe sterile Peptonlösung in einem gut ventilierten Raume nur eine Spur Säure einbüßt, daß dieselbe Peptonlösung dagegen in einer NH_3 -reichen Luft an Alkali bedeutend zunimmt.

Versuch 20. (Drei Parallelversuche.)

Herstellung einer 5proz. Peptonlösung mittelst einstündigem Kochen, Sterilisieren in etwas weiten Reagensröhrchen mit losem Wattepfropfen.

Titre sämtlicher Röhrchen 1,8 (sauer).

Es werden sodann drei dieser Röhrchen in ein kleines, schlecht ventiliertes Zimmer gestellt, wo außerdem noch ein paar Röhrchen mit Zuckergelatine nebenan vergären und ununterbrochen eine kleine Flamme brannte, drei Röhrchen werden in ein gut ventiliertes und drei in ein solches Zimmer gestellt, in welchem dicht nebenan verschiedene andere Peptonlösungen den Fäulnisbacillen unterworfen waren. Alle drei nebeneinandergehende Versuche spielten sich bei gleicher Temperatur ab.

Nach 8 Tagen war der Titre der ersten 3 Röhrchen 1,55 (sauer).

• 8	•	•	•	•	•	zweiten 3	•	1,2	•
• 8	•	•	•	•	•	dritten 3	•	0,95	•

Ich wechselte alsdann die Röhrchen und hatte immer dasselbe Resultat.

Mithin hat der CO_2 -Gehalt der Luft einen merklichen Einfluß auf den Titre einer sterilen gewöhnlichen Peptonlösung. Ich

frug mich nun, ob der geringe CO_2 -Gehalt der Laboratoriumsluft bei der Umsetzung der Peptonlösungen durch die Fäulnisbakteriengemische ausreicht, um die Entstehung von vorwiegend sauren Zerfallsprodukten in unseren vorhergehenden Versuchen zu erklären.

Zur Beantwortung dieser Frage mußte ich die im Laboratorium befindliche Luft von ihrem CO_2 -Gehalt reinigen. Ich erreichte dies dadurch, daß ich Laboratoriumsluft durch 3 mit Barytwasser gefüllte Gläser und alsdann in eine Glasglocke leitete, in welcher letzterer ich die mit einem chemischen Fäulnisbakterien infizierten Peptonlösungen gestellt hatte. Eine Saugpumpe sorgte fortwährend für von CO_2 gereinigte Luft in der Glasglocke. Zu gleicher Zeit stellte ich an die offene Laboratoriumsluft mit demselben Gemische und derselben Menge von Fäulnisbakterien geimpfte Peptonlösungen. Beiden zu gleicher Zeit nebeneinander herlaufenden Parallelversuchen fügte ich noch 2 weitere hinzu, indem ich nichtinfizierte Peptonlösungen einmal in CO_2 freie Luft unter eine besondere Glasglocke stellte, sodann weitere Peptonlösungen (nichtinfizierte) dem Einfluß der gewöhnlichen Laboratoriumsluft übergab. Sämtliche Peptonlösungen waren auf die übliche (s. o.) Weise hergestellt, mit Soda versetzt und befanden sich in gleich großen und mit Wattepfropfen leicht verschlossenen Gläsern. Der Versuch ergab Folgendes:

Versuch 21.

a) Sterile Peptonlösungen an gewöhnlicher Laboratoriumsluft:

Titre am 18. VIII. 5,0 (alkalisch).

„ „ 24. VIII. 4,9 „

„ „ 2. IX. 4,95 „

„ „ 12. IX. 4,9 „

b) Sterile Peptonlösungen in CO_2 -freier Luft:

Titre am 18. VIII. 5,0 (alkalisch).

„ „ 2. IX. 5,0 „

„ „ 12. IX. 5,0 „

c) Mit 1 Öse Fäulnisbakteriengemisches infizierte Peptonlösungen an gewöhnlicher Laboratoriumsluft:

Titre am 18. VIII. 5,0 (alkalisch),

„ „ 24. VIII. 4,8 („ „ geringes Wachstum),

„ „ 27. VIII. 4,3 („ „ gutes „ „),

„ „ 29. VIII. 4,2 („ „).

d) Mit 1 Öse Fäulnisbakteriengemisches infizierte Peptonlösungen in von CO_2 gereinigter Luft:

Titre am	18. VIII.	5,0	(alkalisch),
„	24. VIII.	4,85	(sehr geringes Wachstum),
„	27. VIII.	4,4	(alkalisch, gutes Wachstum),
„	29. VIII.	4,3	(„).

Was zunächst die sterilen Peptonlösungen anlangt, so ergab dieser Versuch eine geringe Abnahme der Alkaleszenz beim Stehen derselben an der gewöhnlichen Luft (0,1), dagegen keine Abnahme der Alkaleszenz an der von CO_2 gereinigten Luft. Kontrollversuche fielen regelmässig ebenso aus, nur mußte ich immer, wie schon oben bemerkt, vorsichtig sein, die Gläser nicht in die Nähe von faulenden Eiweißlösungen zu stellen.

Die mit einem Gemisch von Fäulnisbakterien infizierten Gläser zeigten sowohl an der gewöhnlichen wie in der von CO_2 befreiten Laboratoriumsluft bei sonst absolut gleichen Versuchsbedingungen eine beträchtliche Abnahme ihrer Alkaleszenz. Und zwar verringerte sich an der gewöhnlichen Luft der alkalische Titre um 0,8, in der von CO_2 befreiten Luft um 0,7.

Aus der Differenz der beiden letzten Bestimmungen (Differenz = 0,1) irgendwelche Schlüsse zu ziehen, dürfte kaum am Platze sein, da man nie sicher weiß, ob man genau dieselbe Menge Fäulnisbacillen, dieselben Arten etc. in beiden Versuchen überimpft hat. Kontrollversuche, die ich in derselben Weise anstellte, fielen auch in dem Sinne aus, daß gelegentlich die in der CO_2 -freien Luft stehenden Peptonlösungen eine grössere Abnahme der Alkaleszenz im Verlaufe der Zersetzung darboten als solche, die ich an der offenen Luft stehen ließ.

Aus allen meinen Versuchen geht also hervor, daß sterile, hochalkalische Peptonlösungen an der freien, gut ventilierten Luft meist um eine Spur in der Alkaleszenz abnehmen oder event. auch dieselbe Alkaleszenz beibehalten können; sind eiweißzersetzende Prozesse in der Nähe, so kann infolgedessen eine Zunahme der Alkaleszenz durch Ammoniakaufnahme statthaben. Die Abnahme der Alkaleszenz bei sterilen hochalkalischen Peptonlösungen ist an den CO_2 -Gehalt der Luft gebunden. Inwiefern dabei auch der Nitritgehalt der Laboratoriumsluft eine

Rolle spielt, vermag ich nicht zu unterscheiden, insofern mir die Arbeit von Rullmann (»Centralblatt für die landwirtschaftlichen, phytopathologischen und zymotechnischen Anwendungen der Mikrobiologie«, V, S. 216) nicht zur Verfügung stand.

Bei den mit einem Gemische von Fäulnisbakterien infizierten hoch alkalischen Peptonlösungen dagegen werden fast in gleicher Weise sowohl in der gewöhnlichen CO₂-haltigen Laboratoriumsluft als auch in der CO₂ freien Luft vorwiegend saure Zerfallsprodukte gebildet. Mithin kann bei der Zersetzung der hochalkalischen Peptonlösungen der gewöhnliche CO₂-Gehalt der Luft nur eine geringe Rolle spielen.

Dafs das Auftreten von vorwiegend sauren Zerfallsprodukten in einer stark alkalischen Peptonlösung nicht an die Zugabe der Sodalösung geknüpft sein konnte, suchte ich dadurch zu beweisen, dafs ich andere alkalische Zusätze zu der Peptonlösung hinzugab und zusah, ob ich dieselben Resultate erhielt. So versetzte ich die Peptonlösung mit Borax, Pottasche (Lithium carbonicum).

Ich will hier noch einen Versuch folgen lassen, bei dem ich die Alkaleszenz der Peptonlösung durch Zugabe von Pottasche herstellte.

Versuch 22.

Herstellung einer mit Pottasche versetzten 5proz. Peptonlösung auf die gewöhnliche Art Sterilisieren. Ein Teil der Gläser wird mit je einer Öse Fäulnisbakterien am 21. VIII. geimpft, ein anderer Teil steril an der freien Luft stehen gelassen. Sämtliche Gläser haben leichten Watteverschlufs.

Titre	sämtlicher	Gläser am 21. VIII.	2,4 (alkalisch)
der geimpften	,	26. VIII.	1,8
			2,0
			2,0
,	,	30. VIII.	1,7
			2,0
			2,1
,	ungeimpften	30. VIII.	2,6
,	,	16. IX.	2,4

Also auch hier, bei mit Pottasche versetzten Peptonlösungen zeigt sich in den infizierten, stark alkalischen Peptonlösungen eine Abnahme der Alkaleszenz während der Peptonzersetzung durch die Fäulnisbakterien, während in der gleichen Zeit die

ungeimpften Peptonlösungen an Alkaleszenz noch zunehmen. Letztere Erscheinung beruht darauf, daß die nichtinfizierte Peptonlösung dicht neben anderen sich, zersetzenden Eiweißlösungen standen, infolgedessen wahrscheinlich durch NH_3 -Aufnahme eine Zunahme des alkalischen Titres resultierte. In der folgenden Zeit, in welcher keine Eiweißzersetzung mehr in der Nähe stattfand, sank der Titre wieder auf den Anfangstitre herab.

Die mit den anderen alkalischen Zusätzen versehenen Peptonlösungen zeigten dieselben Erscheinungen wie die mit Soda versetzten. (Nur in den mit Lithium carbonic. versetzten vermehrten sich die Fäulnisbakterien auffallend wenig, aber ich kam hier ebenfalls zu denselben Resultaten.)

Der Kontrolle wegen benutzte ich ferner zu einigen Versuchen neben dem Pepton. sicc. Witte auch solches von Merck, ohne einen Unterschied zwischen diesen beiden Peptonen — was meine Versuche anlangt — zu finden.

Es blieb also nichts anderes übrig, als die Ursache der Säuerung in solch hohen alkalischen Peptonlösungen der Hauptsache nach in dem durch die Anwesenheit von Alkali bedingten und modifizierten Zerfall derselben zu suchen.

Nun ist es in der Chemie bekannt, daß durch Oxydationsprozesse salpetersaure Salze durch Fäulnis stickstoffhaltiger, organischer Stoffe bei Gegenwart von starken Basen gebildet werden, auf welchen Prozessen die Salpetergewinnung in unseren Salpeterplantagen beruht. Das vermittelt der Fäulnisbakterien zunächst gebildete Ammoniak wird bei Gegenwart von starkem Alkali zu Salpetersäure oxydiert.

Ist daher ein Gemisch von Fäulnisbakterien imstande, Ammoniak aus Eiweißlösungen zu bilden, so werden bei hoher alkalischer Reaktion der Eiweißlösung geringe Ammoniakmengen durch die Gegenwart des Alkali in Salpetersäure übergeführt werden können, sodaß auf Bildung minimaler Mengen von Salpetersäure die Säuerung in obigen Versuchen zurückgeführt werden dürfte.

Weitere Belege für letztere Annahme hoffe ich in einer weiteren Arbeit zu bringen.

Um kurz zu rekapitulieren, möchte ich folgendes hauptsächlich aus vorstehender Arbeit resumieren:

1. In meinen verdünnten Fleischlösungen ist bei $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}\%$ Boraxzusatz keine hemmende Wirkung auf die Fäulnis wahrzunehmen, erst bei $\frac{1}{2}\%$ bis zu 2% Boraxzusatz zeigt sich zwar eine anfängliche Verminderung der Bakterienanzahl, dann aber eine darauffolgende starke Vermehrung.

2. Bestimmte Bakterienarten, auf die der Borsäure- resp. Boraxzusatz erheblich stärker eingewirkt hätte als auf andere, vermochte ich nicht zu ermitteln. Es erscheint mir also sehr fraglich, ob sich ein Zusatz der genannten Mittel zu unseren Nährböden wird benutzen lassen, um aus denselben sogenannte elektive Nährböden herzustellen.

3. Bei der Boraxwirkung auf das Bakterienwachstum haben wir eine Bor- und eine Alkaliwirkung, bei Zusatz von Borsäure eine Bor- und eine Säurewirkung zu unterscheiden.

4. Alkalizusatz zu Gelatine, der im Alkaleszenzgrad einer $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{4}$ proz. Boraxlösung entspricht, bedeutet eine Reizwirkung auf das Bakterienwachstum, ein Zusatz in stärkerer Konzentration hat eine Hemmung der Bakterienentwicklung zur Folge.

5. Die Borwirkung als solche äußert sich, wo sie bemerkbar wird, durchweg in einer Hemmung auf das Bakterienwachstum. Bei 2% Boraxzusatz zu festen Nährböden findet kein Bakterienwachstum mehr statt.

6. Borsäure, sowie auch die zum Vergleich geprüfte Salzsäure in beliebig hohen Konzentrationen zu festen Nährböden zugesetzt, hinderte stets die Entwicklung von Bakterien.

7. Die auf eine anfängliche Verminderung der Anzahl der Fäulnisbakterien folgende enorme Vermehrung derselben ist in flüssigen Nährlösungen bei den Boraxzusätzen an die Abnahme des Alkali bei Borsäurezusätzen an die Säureabnahme gebunden. Und zwar nimmt zeitlich genau entsprechend der größten Bakterienvermehrung in solchen mit Borax und Borsäure versetzten Flüssigkeiten der Alkali- resp. Säuregehalt ab, um schließlich beim Absterben der Bakterien stehen zu bleiben oder ev. wieder etwas zuzunehmen.

8. Bei den mit Borax versetzten Fäulnislösungen weisen in der Regel die obersten Flüssigkeitsschichten während der Bakterienvermehrung eine geringere Alkaleszenz als die übrigen Partien derselben auf, so daß in dieser obersten Schichte die günstigsten Ernährungsbedingungen für das Bakterienwachstum gegeben sind. Bei den mit Borsäure versetzten Lösungen besitzt die oberste Flüssigkeitsschichte bei ruhigem Stehen der Flüssigkeit stets den geringsten Säuregehalt, so lange eine Vermehrung der Bakterienanzahl stattfindet. Bei Verminderung der Bakterienanzahl ist eine solche Differenz nicht mehr nachweisbar.

9. Dasselbe Gemisch von Fäulnisbakterien, das imstande ist, in sauren Nährflüssigkeiten Alkali zu bilden, vermag auch unter absolut gleichen Versuchsbedingungen in alkalischen Nährlösungen Säure zu bilden. Es scheint demnach nur auf die Reaktion der Nährlösung anzukommen, ob nach einem Gemische von Fäulnisbakterien Säure oder Alkali produziert wird.

10. Alkalibildung geschieht in flüssigen Nährmedien der Hauptsache nach durch Oxydationsvorgänge, muß aber auch durch Reduktion hervorgerufen werden können.

11. Die Größe der Alkaliproduktion durch Fäulnisbakterien hängt ab von der Reaktion der Nährflüssigkeit (schwach sauer am günstigsten), der Menge der N-haltigen Substanzen, dem Nichtvorhandensein von Kohlehydraten, dem möglichst ungehinderten Luftzutritt (große Oberfläche der Flüssigkeit, loses Wattetampon etc.).

12. Vorwiegend saure Zerfallsprodukte werden in einer Nährlösung durch die Gemische von Fäulnisbakterien der Hauptsache nach durch Reduktions- und Spaltungsprozesse hervorgerufen; in stark alkalischen Flüssigkeiten müssen Oxydationsvorgänge eine Hauptrolle dabei spielen.

13. Die durch Gemische von Fäulnisbakterien hervorgerufene Säurebildung ist in ihrer Größe abhängig von dem Vorhandensein von Kohlehydraten, der Reaktion der Nährflüssigkeit (starke Alkaleszenz am besten, vorausgesetzt, daß die Bakterien sich noch gut entwickeln), dem möglichst gehinderten Luftzutritt (kleine Oberfläche der faulenden Flüssigkeit, fester Verschluss), dem Vorhandensein von N-haltigen Substanzen.

14. Die Säurebildung wird bei gewöhnlichen Verhältnissen in einer faulenden Flüssigkeit durch Spaltung von Zucker und anderen Kohlehydraten hervorgerufen. Bei günstigen Verhältnissen ist ein 2proz. Traubenzuckerzusatz zu einer faulenden Flüssigkeit innerhalb eines Tages vergoren.

15. Bor hemmt die Traubenzuckerspaltung, indem es die Traubenzucker spaltenden Bakterien scheinbar genau so in ihrer Thätigkeit behindert wie die anderen Bakterien (also keine elektive Wirkung). Je länger Bor auf die Bakterien eingewirkt hat, um so längere Zeit braucht die Zuckerspaltung.

16. Alkali(Soda)zusatz, entsprechend einem Alkaleszenzgrad von 2% Borax, übt keinen hemmenden Einfluss auf die Traubenzuckervergärung aus.

17. Ein Gemisch von Fäulnisbakterien ist imstande, in einer stark und mittelstark alkalischen zuckerfreien Bouillon eine Verminderung der Alkaleszenz derselben hervorzurufen.

18. Vorausgesetzt, daß das von mir verwendete Pepton. sicc. Witte (Extraqualität) und Pepton. sicc. Merck rein ist, sind die Fäulnisbakterien befähigt, aus Stoffen, die der Eiweißgruppe zugehören, bei starker Alkaleszenz einer solchen Eiweißlösung, vorwiegend saure Zerfallsprodukte zu bilden, um die hohe Alkaleszenz abzustumpfen und sich gewissermaßen dadurch möglichst günstige Ernährungsbedingungen zu verschaffen. Somit käme es bei der Zerlegung des Eiweißes durch Fäulnisbakterien nur auf die Reaktion der Eiweißlösung an, daß in dem einen Fall vorwiegend alkalische, im andern vorwiegend saure Zerfallsprodukte gebildet werden oder sich anhäufen.

19. Sterile hochalkalische Peptonlösungen werden bei ruhigem Stehen in einer CO_2 -Atmosphäre durch Absorption der CO_2 sauer, bei ruhigem Stehen an der gewöhnlichen Luft verlieren sie in der Regel ebenfalls eine Spur ihrer hohen Alkaleszenz.

20. Der CO_2 - oder NH_3 -Gehalt der Laboratoriumsluft kann bei sterilen und ruhig stehenden gewöhnlichen Peptonlösungen eine geringe Säuerung resp. geringe Alkalisierung derselben zur Folge haben. Da der CO_2 - und NH_3 -Gehalt der Laboratoriumsluft wechselnd ist, so ist dieser Faktor mit in Rechnung zu ziehen.

21. Die Abnahme der Alkaleszenz der sterilen Peptonlösungen bei ruhigem Stehen ist an den CO_2 -Gehalt der Luft gebunden.

22. Die Abnahme der hohen Alkaleszenz in mit einem Gemische von Fäulnisbakterien infizierten, stark alkalischen Peptonlösungen ist der Hauptsache nach nicht an den CO_2 -Gehalt der gewöhnlichen Laboratoriumsluft gebunden.

23. Da in hochalkalischen, mit Pottasche, Borax und Lithium carbonic. versetzten Peptonlösungen ebenfalls wie in mit Soda versetzten, mit Hilfe der Fäulnisbakterien vorwiegend saure Zerfallsprodukte gebildet werden, so ist die Säuerung der betr. Peptonlösungen nicht von dem Sodazusatz allein abhängig, sondern wir haben es wohl mit einer allgemeinen Alkaliwirkung zu thun.

24. Die Säuerung bei der Zersetzung der hoch alkalischen Peptonlösungen vermittelt eines Gemisches von Fäulnisbakterien wird höchst wahrscheinlich dadurch hervorgerufen, daß infolge des hohen Alkaligehaltes das entstehende Ammoniak zu salpetriger Säure und schließlich Salpetersäure oxydiert wird (Salpeterplantagen).

Weiterer Beitrag zur Alkali- und Säureproduktion der Bakterien.

Von

Dr. Rolly.

(Aus dem hygienischen Institut zu Berlin und dem poliklinischen Laboratorium zu Heidelberg.)

In meiner ersten Mitteilung: »Zur Analyse der Borax- und Borsäure-Wirkung bei Fäulnisvorgängen nebst Studien über Alkali- und Säureproduktion der Fäulnisbakterien« hatte ich gefunden, daß in einer reinen, stark alkalischen Peptonlösung die Fäulnisbakterien vorwiegend saure Zerfallsprodukte bildeten, infolgedessen die Alkaleszenz der Peptonlösung abnahm und dadurch für die Vermehrung der Fäulnisbakterien günstigere Bedingungen geschaffen wurden.

Ich arbeitete bei diesen experimentellen Untersuchungen immer mit einem Gemische von Fäulnisbakterien hauptsächlich deswegen, um die Fäulnisvorgänge, wie sie sich in der Natur abspielen, möglichst nachzuahmen.

Es entstand somit ganz von selbst die weitere Frage, ob auch gewisse Arten von Bakterien imstande sind, infolge ihres Stoffwechsels aus einer reinen Peptonlösung vorwiegend saure Zerfallsprodukte zu bilden.

Wenn unsere Annahme, daß aus einer reinen, stark alkalischen Peptonlösung die sauren Zerfallsprodukte durch Oxydation des Ammoniaks zu salpetriger Säure und schließlich zu Salpetersäure infolge des hohen Alkaligehaltes entstehen, so war es von

vornherein anzunehmen, daß nur solche Bakterienarten eine Abnahme der Alkaleszenz bewirken können, die durch ihren Stoffwechsel in der Peptonlösung auch Ammoniak erzeugten. Es müßte also in diesem Falle eine sehr weitgehende Zersetzung der Peptonlösung stattfinden:

Um den Versuch zu vervollständigen, stellte ich mir eines- teils saure (durch Zugabe von Salzsäure), andernteils alkalische (durch Zugabe von Sodalösung) 5 proz. Peptonlösung auf die gewöhn- liche Weise dar, kochte dieselbe ca. 1 Stunde und sterilisierte sie in etwas weiten Reagensröhrchen an drei aufeinanderfolgenden Tagen. Sodann impfte ich die einzelnen Röhrchen, die mit einem Wattepfropfen leicht verschlossen waren, mit den betr. Rein- kulturen¹⁾ der Bacillen. Hierzu Tabelle 1.

(Siehe Tabelle I auf S. 408.)

Geimpft wurden die einzelnen Röhrchen mit den obigen Bazillen am 8. IX., standen also 8 Tage lang im Brutschrank bei 37°. Der Titre der sauren sterilen Peptonlösung war am 8. IX. 2,8, am 16. IX. 3,0, hat also während dieser 8 Tage an Säure 0,2 zugenommen; der Titre der alkalischen sterilen Pepton- lösung betrug am 8. IX. 3,0, am 16. IX. 2,5, hat also während derselben Zeit beim Stehen in dem Brutschrank um 0,5 an Alkaleszenz ab- oder an Säure zugenommen. Diese große Säuerung ist aber sehr gut dadurch zu erklären, daß 4 Tage lang in diesem Brutschrank ca. 30 geimpfte Zucker-Bouillon- röhrchen standen und infolge der sehr geringen Ventilation war die Atmosphäre in dem Brutschrank äußerst an Kohlensäure reich. Wir sehen also auch hier wieder, wie unter abnormen Verhältnissen, wie schon in der ersten Mitteilung klargelegt, wir mit dem CO₂-Gehalt der Luft zu rechnen haben.

Die von mir X, Y und Z genannten Fäulnisbakterien isolierte ich mir mittels des Plattenverdünnungsverfahrens. Es waren diejenigen Fäulnisbakterien, die am häufigsten und zahlreichsten bei den Fäulnisvorgängen waren.

1) Die Reinkulturen verdanke ich Herrn Dr. Marschall, Assistent am hygienischen Institute Heidelberg, für deren gütige Überlassung ich demselben auch an dieser Stelle nochmals bestens danke.

Tabelle.

Bakterienart	Saure Peptonlösung		Alkalische Peptonlösung	
	Wachstum	Titre am 16. IX.	Wachstum	Titre am 16. IX.
Bac. typhi abdominal.	gut	2,0(sauer)	mittel	2,7(alkal.)
Bact. coli commun.	sehr gut	0,4	gering	2,7
Staphyloc. pyogen. aureus	gut	1,1	„	2,6
Bact. prodigiosum	mittel	2,7	mittel	3,1
Hefe aus Sputum	fast 0	3,0	fast 0	2,5
Micrococc. tetragen. albus	mittel	2,6	gering	2,7
Pneumococcus	„	2,7	mittel	2,9
Bac. subtilis	„	2,7	fast 0	2,7
Bact. cyaneofluorescens	fast 0	2,9	gering	2,6
Micrococc. tetragen. M.	mittel	2,8	„	2,9
Bact. violaceum	0	3,0	0	2,5
Sarcina aurantiac	sehr gering	2,6	fast 0	2,7
B. d. Hospitalbrands	gut	2,4	mäßig	3,1
Orange-Luft	fast 0	3,0	fast 0	2,6
Riesen-Diplococc.	fast 0	3,0	Spur	2,8
Bac. megatherium (Spital)	mittel	2,8	„	2,7
Bact. rhinoscleromat.	gut	2,1	0	2,5
Cactus capsul Bacillus	mäßig	2,9	Spur	2,6
Bact. violaceum (aus Wass.)	„	2,95	0	2,5
Bac. maximus	fast 0	3,0	0	2,5
Bact. pyocyaneum	gut	2,1	gering	2,55
Bac. ruber indic.	„	1,2	„	2,7
Vibr. cholerae asiatic.	„	1,1	gut	2,8
Bac. Diphtheriae	fast 0	2,9	0	2,5
Kartoffelbacillus	gut	2,4	gering	2,55
Bac. choler. gallinar.	fast 0	2,95	fast 0	3,0
Proteus vulgaris	gut	1,8	gering	2,8
Fäulnisbac. X	„	1,8	mittel	3,25
„ Y	mittel	2,7	„	3,05
„ Z	mäßig	2,5	fast 0	2,5

Fäulnisbacillus X erscheint auf der Gelatineplatte als runde, weisse, verflüssigende Kolonie, bewegt sich im hängenden Tropfen, wächst rasch auf Gelatine, zersetzt energisch Traubenzucker, färbt sich nicht nach Gram.

Fäulnisbacillus Y erscheint auf der Gelatineplatte als etwas eingekerbte, im allgemeinen aber rundliche, gelbschmutzige, nur

wenig die Gelatine verflüssigende Kolonie, ist nicht beweglich im hängenden Tropfen, wächst auf Gelatine langsamer als Fäulnisbacillus *X*, zersetzt keinen Traubenzucker, färbt sich nicht nach Gram.

Fäulnisbacillus *Z* erscheint auf der Gelatineplatte als kleine, runde, stark prominente, weißlichschmutzige, nicht die Gelatine verflüssigende Kolonie, ist im hängenden Tropfen beweglich, wächst langsam auf der Gelatine, zersetzt Traubenzucker, färbt sich nicht nach Gram; die Kolonien erreichen auf der Gelatineplatte nie die Größe derjenigen von *X* und *Y*.

Sehen wir uns in der Tabelle zuerst die Titres der sauren Peptonlösung an, so erkennen wir, daß von sämtlichen von mir untersuchten Bakterien selbst bei mäßigem Wachstum Alkali produziert wurde, insoferne die Titres dieser infizierten Peptonlösungen immer geringer waren als diejenigen der sterilen. Bei nur sehr geringem Wachstum der einzelnen Bakterien war der Titre immer gleich demjenigen der sterilen Peptonlösung = 3,0.

In der Rubrik der alkalischen Peptonlösung finden wir nun ebenfalls in allen Fällen, vorausgesetzt, daß die Bakterien bei dem hohen Alkaligehalte gewachsen waren, eine Zunahme des alkalischen Titres der Peptonlösung. Bei denjenigen Bakterien, die in der alkalischen Peptonlösung nicht gewachsen waren, beträgt der Titre in allen Fällen genau so viel wie derjenige der sterilen Peptonlösung = 2,5.

Ich habe vorstehenden Versuch verschiedentlich und zu den verschiedensten Zeiten wiederholt. Ich habe neutrale und noch stärker alkalische 5 proz. Peptonlösungen genommen, bin aber immer zu demselben Resultate gekommen. Auch hatte ich in zwei Versuchen dafür gesorgt, daß keine weiteren (namentlich zuckerzersetzenden) Röhrchen in dem Brutschrank standen, damit eine möglichst geringe Säuerung der sterilen Peptonlösung eintrete.

Somit sehen wir hier bei den einzelnen Bakterien keine Säuerung in einer stark alkalischen Peptonlösung eintreten, wie wir es regelmäßig bei einem Gemische von Fäulnisbacillen beobachten konnten. Eine einzige Bacillenart vermag in einer stark alkalischen Peptonlösung nicht durch Bildung von vor-

wiegend sauren Zerfallsprodukten sich günstigere Ernährungs- und Vermehrungsbedingungen zu verschaffen.

Damit stehen unsere Befunde in der ersten Mitteilung im Einklang, die wir bei den mit Typhus- und Colibacillen geimpften Lösungen fanden. Das Vermehrungsstadium blieb nämlich bei diesen beiden Bacillen aus (s. Tab. 3 u. 4). Damals konnten wir noch keine Erklärung für diesen Befund geben. Jetzt wissen wir, daß eine einzelne Bakterienart allein nicht imstande ist, die Alkaleszenz einer stark alkalischen Flüssigkeit herabzudrücken. Da nun von dieser Abnahme der Alkaleszenz die Vermehrung der Bacillen abhing, so mußte, wenn keine Alkaleszenzabnahme stattfinden konnte, auch das Vermehrungsstadium nicht eintreten.

Die bei Coli eingetretene geringe Vermehrung (s. Tab. 4, 1% Boraxzusatz) ist offenbar dadurch bedingt, daß der CO_2 Gehalt der Luft eine geringe Alkaleszenzabnahme bewirkte.

Die in obiger Tabelle niedergelegten Befunde sind uns wieder neue Beweise für unsere Annahme, daß die Säuerung durch Zersetzung einer stark alkalischen Peptonlösung vermittelt Bakterien — abgesehen von dem CO_2 -Gehalt der Luft — durch Oxydation des Ammoniaks infolge des starken Alkaligehaltes des Nährbodens entsteht. Die einzelnen Bakterien sind allein für sich nicht imstande, die Peptonlösungen so weitgehend zu zersetzen, daß dadurch die einfachsten Verbindungen, wie Ammoniak etc. sich bildeten.

Ich legte mir deshalb die weitere Frage vor, ob es vielleicht möglich sei, daß durch gleichzeitiges Impfen verschiedener Bacillen in eine stark alkalische Peptonlösung dieselben Verhältnisse eintreten würden wie bei den Fäulnisvorgängen, d. h. eine Abnahme der Alkaleszenz erfolgen würde.

Ich verwandte zu diesen Versuchen die Fäulnisbazillen X, Y und Z, außerdem den *Proteus vulgaris*, stellte mir mittelst Zusatzes von Soda die bekannten stark alkalischen 5proz. Peptonlösungen dar, sterilisierte dreimal etc.

Titre der sterilen Peptonlösung am 10. IX. 3,6 (alkal.)

» » » » » 18. IX. 3,4 (alkal.)

Peptonlösung geimpft mit:

Titre am 18. IX.

1)	Proteus vulgaris + Fäulnisbac.	$X + Y + Z$: 2,8
2)	Proteus vulgaris + „	$X + Y$: 3,1
3)	Proteus vulgaris + „	X	: 3,7
4)	Fäulnisbac.	$X + Y + Z$: 3,7
5)	„	$X + Y$: 3,65
6	„	$Y + Z$: 3,6.

Sämtliche Röhrrchen standen bei einer Temperatur von ca. 24° in gleich grossen, etwas breiten Röhrrchen.

Aus dieser Tabelle ergibt sich folgendes:

Impft man sämtliche 4 Bakterienarten in ein Röhrrchen, so treten vorwiegend saure Zerfallsprodukte der Peptonlösung auf, auch konnte ich den Fäulnisbacillus *Z* weglassen, trotzdem trat eine Säuerung der Nährsubstanz ein. Bei allen übrigen Kombinationen dagegen nahm der Alkaligehalt des Nährbodens zu, d. h. diese Bakterien waren vereint nicht imstande, die Peptonlösung so weitgehend zu zersetzen, daß dadurch NH_3 und durch Oxydation dieser NH_3 Salpetersäure und damit Abnahme der Alkaleszenz entstand.

Zu beachten ist bei derartigen Versuchen auch noch, daß man eine große Menge Bakterienmaterials überimpft. So brauchte ich zu obigem Versuche 2 große Ösen Bakterien einer 4tägigen Agarkultur für jedes einzelne Röhrrchen. Nahm ich nur 1 Öse, so bekam ich keine Abnahme der Alkaleszenz.

Bei den übrigen (3—6) Kombinationen habe ich trotz reichlicher Überimpfung von Bakterienmaterial keine Abnahme der Alkaleszenz erzielen können.

Also erst durch synergetisches, vielleicht auch symbiotisches Zusammenleben (Neucki) und vereintes Zusammenwirken verschiedenartiger Fäulnisbakterien können stark alkalische Peptonlösungen bei ihrem Zerfall an Alkaleszenz einbüßen. Was einer einzelnen Fäulnisbakterienart nicht gelingt, können verschiedene Arten durch ihr Zusammenwirken erreichen.

Das Ergebnis dieser Arbeit fasse ich in folgendem zusammen:

- 1) Sämtliche von mir untersuchte Bakterien erzeugen für sich allein in einer reinen alkalischen oder sauren oder neutralen Peptonlösung stets alkalische Zerfallsprodukte. Dabei ist der CO_2 - oder NH_3 -Gehalt der Luft mit in Rechnung zu ziehen, da die Zunahme der Alkaleszenz bei einer Bakterienart gewöhnlich geringer ist als bei einem Gemische von Fäulnisbakterien (s. vorige Arbeit), infolgedessen eine event. Absorption von CO_2 oder NH_3 aus der Luft mehr in die Wagschale fällt.
 - 2) Erst durch Überimpfung verschiedenartiger Bakterien in sehr reichlicher Menge in eine stark alkalische Peptonlösung ist es möglich, eine Abnahme der Alkaleszenz in der stark alkalischen Nährlösung herbeizuführen und damit dieselben Verhältnisse zu schaffen, die wir bei einem Gemische von Fäulnisbakterien in der vorigen Arbeit beobachtet haben.
-

ARCHIV FÜR HYGIENE.

GENERAL-REGISTER ZU BAND I—XL.

BEARBEITET
VON
DR. LUDWIG LANGE.

MÜNCHEN UND BERLIN.
DRUCK UND VERLAG VON R. OLDENBOURG.
1902.

NAMEN-REGISTER.

Vorbemerkung.

Von den jeder Angabe beigefügten drei Zahlen bedeutet:
die erste den Band,
die zweite (in gekürzter Form) das Jahr, in dem dieser erschienen,
die dritte die Seite des Bandes.

A.

- Abeles M. und Pasechis H.** Beiträge zur Kenntnis des Tabakrauches. 14. 92. 209.
- Albertoni P.** Kostordnung in den italienischen Krankenhäusern. 34. 99. 244.
- Altschul Th.** Kontagiosität — Witterung? Kritisch-epidemiologische Betrachtungen. 12. 91. 83.
- Archarov J.** Über die Bestimmung der organischen Stoffe der Luft vermittelt Kaliumpermanganat. 13. 91. 229.
- Arens C.** Quantitative Staubbestimmungen in der Luft nebst Beschreibung eines neuen Staubfängers. 21. 94. 325.
- Auerbach W.** Über die Ursache der Hemmung der Gelatine-Verflüssigung durch Bakterien durch Zuckerzusatz. 31. 97. 311.
- Aufrecht.** Bemerkungen zu Dr. Mays Aufsatz: Über die Infektiosität der Milch perlsüchtiger Kühe. 1. 83. 397.

B.

- Ball O.** Über leukocide Substanzen in den Stoffwechselprodukten des *Staphylococcus pyogenes aureus*. 30. 97. 348.
- Über leukocide Substanzen in den Stoffwechselprodukten des *Staphylococcus pyogenes aureus*. 32. 98. 133.
- Untersuchungen über die Beeinflussung der Serumalbine durch Bakterien. 35. 99. 284.
- Balek R.** Untersuchungen über die Entwässerungsverhältnisse der Stadt Rostock. 30. 97. 185.
- Ballner F.** Experimentelle Beiträge zur Methodik der Mauerfeuchtigkeitsbestimmung. 37. 00. 310.
- Basch K. und Weleminsky F.** Über die Ausscheidung von Mikroorganismen durch die thätige Milchdrüse. 35. 99. 205.
- Basenau Fr.** Über eine im Fleisch gefundene infektiöse Bakterie. Ein Beitrag zur Lehre von den sog. Fleischvergiftungen. 20. 94. 242.
- Über die Ausscheidung von Bakterien durch die thätige Milchdrüse und über die sog. baktericiden Eigenschaften der Milch. 23. 95. 44.

- Basenau Fr.** Über das Verhalten der Cholerabacillen in roher Milch. 23. 95. 170.
 — Weitere Beiträge zur Geschichte der Fleischvergiftungen. 32. 98. 219.
- Becke F. van der s. Hilger A.**
- Behrens R.** Einfluß der Witterung auf Diphtherie, Scharlach, Masern und Typhus. 40. 01. 1.
- Bernhelm J.** Über die Rolle der Streptokokken bei der experimentellen Mischinfektion mit Diphtheriebacillen. 28. 97. 138.
 — Über Immunisierung von Versuchstieren gegen die Mischinfektion mit Diphtheriebacillen und Streptokokken. 33. 98. 35.
- v. Bibra A.** Über die Verunreinigung der Zimmerluft durch salpetrige Säure (Untersalpetersäure) als Produkt der künstlichen Beleuchtung. 15. 92. 216.
- Bickel H. s. Lehmann K. B.**
- Bienstock.** Untersuchungen über die Ätiologie der Eiweißfäulnis. 36. 99. 335.
 — Untersuchungen über die Ätiologie der Eiweißfäulnis. II. Milchfäulnis, Verhinderung der Fäulnis durch Milch, Darmfäulnis. 39. 01. 390.
- Birch-Hirschfeld.** Über die Züchtung von Typhusbacillen in gefärbten Nahrungslösungen. 7. 87. 341.
- Bitter H.** Über die Fermentausscheidung des Koch'schen Vibrio der Cholera asiatica. 5. 86. 241.
- Blauberg M.** Beiträge zur Kenntnis der chemischen Zusammensetzung einiger Kindernahrungsmittel (nebst kurzen Angaben über die chemischen Untersuchungsmethoden derselben und den gegenwärtigen Stand der Frage der künstlichen Kinder-Ernährung). 27. 96. 119.
 — Über die chemische Zusammensetzung einiger »Nährsalze«, nebst kurzen Bemerkungen über die Bedeutung der Mineralstoffe für den Organismus. 30. 97. 95.
 — Weitere Untersuchungen über Kindernahrungsmittel, nebst kurzen Bemerkungen über die mikroskopische und bakteriologische Prüfung derselben. 30. 97. 125.
 — Über die Mineralbestandteile der Säuglingsfäces bei natürlicher und künstlicher Ernährung während der ersten Lebenswoche. 31. 97. 115.
- Bleuler E. und Lehmann K. B.** Über einige, wenig beachtete, wichtige Einflüsse auf die Pulszahl des gesunden Menschen. 3. 85. 215.
- Bömer A. s. König J.**
- Bokorny Th.** Über den Bakteriengehalt der öffentlichen Brunnen in Kaiserslautern. 8. 88. 105.
 — Einige Versuche über die Abnahme des Wassers an organischer Substanz durch Algenvegetation. 14. 92. 202.
 — Über die Beteiligung chlorophyllführender Pflanzen an der Selbstreinigung der Flüsse. 20. 94. 181.
- Bonhoff.** Über zwei neue im Wasser gefundene Kommabacillenarten. 19. 93. 248.
 — Untersuchungen über intraperitoneale Cholerainfektion und Cholera-Immunität. 22. 95. 28.
 — Untersuchungen über Giftbildung verschiedener Vibrionen in Hühnereiern. 22. 95. 351.

- Bonhoff.** Untersuchungen über Vibrionen und Spirillen. I. 1. *Vibrio Rugula*. 2. *Spirillum tenue*. 3. *Spirillum Undula*. 4. *Spirillum aus Cholera nostras*. 26. 96. 162.
- Boubhoff S.** Zur Frage vom Verhalten gefärbter Zeuge zum Wasser und zur Luft. 1. 83. 418.
- Über das Permeabilitätsverhältnis der Kleidungsstoffe zum chemisch wirkenden Sonnenstrahl. 10. 90. 335.
 - Zur Beleuchtungsfrage. Photometrische Tageslichtmessungen in Wohnräumen. 17. 93. 49.
- Brehme W.** Über die Widerstandsfähigkeit der Choleravibrionen und Typhusbacillen gegen niedere Temperaturen. 40. 01. 320.
- Brodén A. und Wolpert H.** Respiratorische Arbeitsversuche bei wechselnder Luftfeuchtigkeit an einer fetten Versuchsperson. 39. 01. 298.
- Bruns H. s. Levy E.**
- Buchner H.** Beiträge zur Kenntnis des Neapeler Cholerabacillus und einiger demselben nahe stehender Spaltpilze. 8. 85. 361.
- Untersuchungen über den Durchtritt von Infektionserregern durch die intakte Lungenoberfläche.
Historisches und Kritisches. 8. 88. 145.
(und Merkel Fr.) Versuche über Inhalation trocken zerstäubter Milzbrandsporen. 8. 88. 165.
(und Enderlen E.) Inhalation von nass zerstäubten Milzbrandsporen und -Stäbchen und von Hühnercholera-bacillen. 8. 88. 190.
Spezielle Bedingungen des Durchtrittes von Infektionserregern durch die intakte Lungenoberfläche. 8. 88. 217.
 - Untersuchungen über die bakterienfeindlichen Wirkungen des Blutes und Blutserums.
Vorbemerkungen. 10. 90. 84.
(und Volt Fr.) Über den bakterientötenden Einfluss des Blutes. 10. 90. 101.
(und Sittmann G.) Welchen Bestandteilen des Blutes ist die bakterientötende Wirkung zuzuschreiben? 10. 90. 121.
(und Orthenberger N.) Versuche über die Natur der bakterientötenden Substanz im Serum. 10. 90. 149.
 - Weitere Untersuchungen über die bakterienfeindlichen und globuliciden Wirkungen des Blutserums. 17. 93. 112.
 - Über den Einfluss der Neutralsalze auf Serumalexine, Enzyme, Toxalbumine, Blutkörperchen und Milzbrandsporen. 17. 93. 138.
 - Über den Einfluss des Lichtes auf Bakterien und über die Selbstreinigung der Flüsse. 17. 93. 179.
 - , Fuchs F. und Megele L. Wirkungen von Methyl-, Äthyl- und Propyl-Alkohol auf den arteriellen Blutstrom bei äußerer Anwendung. 40. 01. 347.
 - , Megele L. und Rapp R. Zur Kenntnis der Luftinfektion. 36. 99. 235.
- Bültzingalöwen C. v. s. Grimm H.**
- Budde V.** Die Bedeutung der Spannkraft, Temperatur und Bewegung des Dampfes bei Desinfektion in Dampfapparaten. 9. 89. 292.

- Bulowsky A.** Über die schädlichen Bestandteile derjenigen Gummisachen, mit welchen Kinder verschiedenen Alters in Berührung kommen. 15. 92. 125.
- Bunzl-Federn E.** Untersuchungen über einige seuchenartige Erkrankungen der Schweine. 12. 91. 198.
- Über einen neuen für Tiere pathogenen Mikroorganismus aus dem Sputum eines Pneumoniekranken. 19. 93. 326.
 - Über Immunisierung und Heilung bei der Pneumokokkeninfektion. 20. 94. 152.
- Burchard A.** Beiträge zur Kenntnis des Ablaufs und der Gröfse der durch *Micrococcus ureae liquefaciens* bewirkten Harnstoffzersetzung. 36. 99. 264.
- Burri R.** Über einige zum Zwecke der Artcharakterisierung anzuwendende bakteriologische Untersuchungsmethoden nebst Beschreibung von zwei neuen aus Rheinwasser isolierten Bakterien. 19. 93. 1.
- Buttersack.** Über Hosenträger. 16. 93. 78.

C.

- Cappeletti E. und Vivaldi M.** Über den *Streptococcus Equi*. 34. 99. 1.
- Chlopin G. W.** Untersuchungen über die Genauigkeit des Winklerschen Verfahrens zur Bestimmung des im Wasser gelösten Sauerstoffes im Vergleich mit der gasometrischen Methode. 27. 96. 18.
- Weitere Untersuchungen über die Methoden zur Bestimmung des in Wasser gelösten Sauerstoffes. 32. 98. 294.
 - Ein neues Verfahren zur Bestimmung des Sauerstoffes in Gasgemengen. 34. 99. 71.
 - Zwei Apparate zur Bestimmung des Sauerstoffes in Gasgemengen vermittelst der Titriermethode. 37. 00. 323.
- Celli A.** Die Malariaepidemiologie nach den neuesten biologischen Forschungen. 40. 01. 187.
- Die neue Malariaphylaxis. 40. 01. 235.
- Cohen, s. Lehmann.**
- Conrad E.** Bakteriologische und chemische Studien über Sauerkrautgärung. 29. 97. 56.
- Cramer E.** Über die Beziehungen der Kleidung zur Hauttätigkeit. 10. 90. 231.
- Die Verbrennungswärme der gebräuchlichsten Beleuchtungsmaterialien und über die Luftverunreinigung durch die Beleuchtung. 10. 90. 283.
 - Die Ursache der Resistenz der Sporen gegen trockene Hitze. 13. 91. 71.
 - Die Zusammensetzung der Bakterien in ihrer Abhängigkeit von dem Nährmaterial. 16. 93. 151.
 - Die Zusammensetzung der Sporen von *Penicillium glaucum* und ihre Beziehung zu der Widerstandsfähigkeit derselben gegen äußere Einflüsse. 20. 94. 197.
 - Die Messung der Sonnenstrahlung in hygienischer Hinsicht. 20. 94. 309.
 - Die Zusammensetzung der Cholerabacillen. 22. 95. 167.
 - Die Aschebestandteile der Cholerabacillen. 28. 97. 1.
 - s. a. Rubner M.

Cronberg. Zur Desinfektion von Wohnungen. 13. 91. 294.

Crzellitzer A. Über praktische Photometrie mittels lichtempfindlichen Papiers. I. 38. 00. 317.

Cunningham D. Bewirken die Kommabacillen, selbst vorausgesetzt, sie seien die nächste Ursache der Cholerasymptome, wirklich die epidemische Verbreitung der Cholera? 9. 89. 406.

— Über einige Arten in Kalkutta vorkommender Cholera Kommabacillen. 14. 92. 45.

D.

Danilewski B. Zur Lehre von der Malaria-Infektion bei Menschen und Vögeln. 25. 95. 227.

Dauids. Untersuchungen über den Bakteriengehalt des Flußbodens in verschiedener Tiefe. 24. 95. 213.

Dirksen H. und Spitta O. Die Veränderungen des Spreewassers auf seinem Laufe durch Berlin in bakteriologischer und chemischer Hinsicht. 35. 99. 83.

Dobrowslawin A. Über die Beziehungen der Cholera zu den Wasserverhältnissen in Peterhof. 10. 90. 55.

Durig A. und Lode A. Ergebnisse einiger Respirationsversuche bei wiederholten kalten Bädern (nach Versuchen an Hunden.) 39. 01. 46.

E.

Edel M. Untersuchungen über den Bakteriengehalt des Badewassers. 19. 93. 225.

Egger E. Über das Vorkommen blau gefärbten Zellinhaltes in der Kleberschicht von Roggenkörnern. 1. 83. 143.

— Über die Einwirkung von verdünnten Säuren auf Flaschenglas 2. 84. 68.

— Bemerkungen zur Prüfung des Weines auf Kartoffelzucker. 2. 84. 252.

— Beitrag zu den Studien über das Verhältnis von Alkohol zu Glycerin im Biere. 2. 84. 254.

— Über ein neues Unterscheidungsmerkmal reiner Naturweine von Weinen, die unter Zuhilfenahme von Wasser verbessert worden sind. 2. 84. 373.

Ehrenfest. Studien über die Bacterium coli-ähnlichen Mikroorganismen normaler menschlicher Faeces. 26. 96. 369.

Eisenlohr L. und Fermi C. Die Zersetzungsprodukte des Chloroforms bei Chloroformierung in mit Flammen erleuchteten Räumen. 13. 91. 269.

— und **Pfeiffer L.** Die Typhusmorbidity in München während der Jahre 1888 bis 1892. 17. 93. 647.

— s. a. **Pfeiffer L.**

Elsner M. Untersuchungen zur Plattendiagnose des Cholera vibrio. 21. 94. 123.

Emmerich R. Das Brunnenwasser von Lissabon. 1. 83. 389.

— Über die Bestimmung der entwicklungsfähigen Luftpilze. 1. 83. 169.

— Pneumoniekokken in der Zwischendecken-Füllung als Ursache einer Pneumonie-Epidemie. 2. 84. 116.

— Über die Cholera in Neapel und die in Choleraleichen und Cholera-kranken gefundenen Pilze. 2. 84. 412.

- Emmerich R.** Untersuchungen über die Pilze der Cholera asiatica. 3. 85. 291.
 — Die Heilung des Milzbrandes. 6. 87. 442.
 — Die Milch als Nährmedium für Cholerakommabacillen. 12. 91. 133.
 — Über eine neue Methode zur Bestimmung der Wandfeuchtigkeit. 14. 92. 243.
 — und **Lang C.** Vertikalanemograph. 17. 93. 339.
 — und **Mastbaum O.** Die Ursache der Immunität, die Heilung von Infektionskrankheiten, speciell des Rotlaufs der Schweine, und ein neues Schutzimpfungsverfahren gegen diese Krankheit. 13. 91. 275.
 — und **Weibel E.** Über eine durch Bakterien erzeugte Seuche unter den Forellen. 21. 94. 1.
Enderlen E., s. Buchner H.
Engel W. Über eine Methode der fraktionierten Fällung der Eiweißkörper des Bluteserums. 20. 94. 214.
 — Weitere Mitteilungen über quantitative Verhältnisse verschiedener Eiweißarten im Bluteserum. 28. 97. 334.
Epstein St. Untersuchungen über das Dunkelwerden der Zuckerrübensäfte. 36. 99. 140.
 — Untersuchungen über die Borscht oder Barszcz genannte Gärung der roten Rüben. 36. 99. 145.
 — Untersuchungen über Milchsäuregärung und ihre praktische Verwertung. 37. 00. 329.
Erismann F. Die Ernährungsverhältnisse der Arbeiterbevölkerung in Centralrussland. 9. 89. 23.
 — Über die Bedeutung des Raumwinkels zur Beurteilung der Helligkeit in Schulzimmern. 17. 93. 205.

F.

- Fajans A.** Über die Zersetzung von Tribrom-Salol durch den tierischen Organismus. 20. 94. 384.
 — s. a. **Hueppe F.**
Falke M. Über den Mahlprozess und die chemische Zusammensetzung der Mahlprodukte einer modernen Roggen-Kunstmühle. 28. 97. 49.
Fermi C. Die Leim und Fibrin lösenden und die diastatischen Fermente der Mikroorganismen. 10. 90. 1.
 — Die Leim-Gelatine als Reagens zum Nachweis tryptischer Enzyme. 12. 91. 240.
 — Über die Reinigung der Abwässer durch Elektrizität. 13. 91. 207.
 — Weitere Untersuchungen über die tryptischen Enzyme der Mikroorganismen. 14. 92. 1.
 — s. a. **Eisenlehr L.**
Ferrati E. Unterscheidung des Typhusbacillus vom Bacterium coli commune. 16. 93. 1.
 — Über den Gewichtsverlust des Fleisches beim Erwärmen. 19. 93. 317.

Firtsch G. Untersuchungen über Variationserscheinungen bei *Vibrio Proteus*. 8. 8. 369.

Fischer S. s. Fodor J. v.

Fodor J. v. Mitteilungen aus dem hygienischen Institut der Budapester Universität. 2. 84. 364.

1. **Fodor J. v.** Über die Untersuchung der Marktmilch. 2. 84. 365.
 2. **Tormay B. v.** Über die Zulässigkeit des Verkaufs von »Ausreuter«. 2. 84. 368.
 3. **Schuchny H.** Das Mehl im Budapester Kleinhandel. 2. 84. 371.
 4. **Fischer S.** Das Budapester Bier. 2. 84. 432.
 5. **Schuchny H.** Pfeffer im Kleinhandel. 2. 84. 435.
 6. **Steiner J.** Sodawasser. 2. 84. 436.
 7. **Fuchs D. und Péchy J.** Die normale und Marktmilch in Budapest. 2. 84. 438.
 8. **Steiner S.** Das Brot im Kleinhandel. 2. 84. 443.
 9. — Essig. 2. 84. 444.
 10. **Tury A.** Untersuchung einiger Mineralwässer. 2. 84. 446.
 11. **Schuschny H. und Fodor J. v.** Über die Wirkung des reinen und unreinigten Trinkwassers. 3. 85. 118.
 12. **Steiner S.** Über die Bleirohre der Wasserleitungen. 3. 85. 126.
 13. **Schuschny H.** Über die Luft in Hörsälen. 3. 85. 127.
 14. **Fuchs D.** Über das Sommerklima in Wohnungen. 3. 85. 521.
 15. **Rózsahegyí A. v.** Über die Luft in Buchdruckereien. 3. 85. 522.
 16. — Über das Arbeiten in komprimierter Luft. 3. 85. 526.
- Über den Einfluss der Wohnungsverhältnisse auf die Verbreitung von Cholera und Typhus. 2. 84. 257.
- Bakterien im Blute lebender Tiere. 4. 86. 130.

Fokker A. P. Über die hygienische Bedeutung und Erkennung des Kohlenoxyds. 1. 83. 503.

Fermáneck E. Über die Giftigkeit der Ausatemungsluft. 38. 00. 1.

Forster J. Über die Verwendbarkeit der Borsäure zur Konservierung von Nahrungsmitteln. 2. 84. 75.

- Beiträge zur Kenntnis der Kalkresorption im Tierkörper. 2. 84. 385.
- Notiz über den Einfluss des Aschehungers auf den Tierkörper. 2. 84. 423.
- Nachschrift. 3. 85. 459.
- Über Tapetenpapiere. Ein Beitrag zur Hygiene der Wohnungen. 17. 93. 393.
- und **Ringeling G.** Über die Beschaffenheit des Kiel- oder Bilschwassers. 12. 91. 382.

Fremlin. Vergleichende Studien an *Bact. coli commune* verschiedener Provenienz. 19. 93. 295.

Freytag C. J. Über die Einwirkung konzentrierter Kochsalzlösungen auf das Leben von Bakterien. 11. 90. 60.

Fuchs D. s. Fodor J. v.

Fuchs F. s. Buchner H.

Fuchs G. s. Lehmann K. B.

G.

- Ganser.** Wie läßt sich am besten der sog. eiserne Bestand der Truppen im Felde herstellen? 3. 85. 500.
- Gaudenz J. N.** Über die Zerkleinerung und Lösung von Nahrungsmitteln beim Kauakt. 39. 01. 230.
- Geelmuyden H. Chr.** Über die Verbrennungsprodukte des Leuchtgases und deren Einfluß auf die Gesundheit. 22. 95. 102.
- Geigel R.** Wärmeregulation und Kleidung. 2. 84. 318.
- Gessner C.** Über die Bakterien im Duodenum des Menschen. 9. 89. 128.
- Geuns J. van.** Über die Einwirkung des sog. »Pasteurisierens« auf die Milch. 3. 85. 465.
- Über das Pasteurisieren von Bakterien. Ein Beitrag zur Biologie der Mikroorganismen. 9. 89. 369.
- Geuser Th. v. s. Gruber M.**
- Gütze E.** Doppelte Sandfiltration für centrale Wasserversorgung. 35. 99. 227.
- Goslo B.** Über Links-Milchsäure bildende Vibrionen. 21. 94. 114.
- Zersetzungen zuckerhaltigen Nährmaterials durch den *Vibrio cholerae asiaticae* Koch. 22. 95. 1.
- Grassberger R. s. Schattenfroh A.**
- Grether G.** Betrachtungen zur Frage der Abwasserreinigung. 27. 96. 189.
- Griesbach H.** Über Beziehungen zwischen geistiger Ermüdung und Empfindungsvermögen der Haut. 24. 95. 124.
- Grigoriew A. W.** Vergleichende Studien über die Zersetzung des Hühner-eiweißes durch Vibrionen. 21. 94. 142.
- Grimm H. und Bültzingslöwen C. v.** Über das Wärmeleitungsvermögen der zur Militärkleidung dienenden Stoffe. 27. 96. 105.
- Gruber M.** Über den Nachweis und die Giftigkeit des Kohlenoxyds und sein Vorkommen in Wohnräumen. 1. 83. 145.
- Über die hygienische Bedeutung und Erkennung des Kohlenoxyds. 2. 84. 244.
- Über die Löslichkeit der Kresole im Wasser und über die Verwendung ihrer wässerigen Lösungen zur Desinfektion. 17. 93. 618.
- Cholera-Studien II. Über die bakteriologische Diagnostik der Cholera und des *Cholera vibrio*. 20. 94. 123.
- Die Methoden des Nachweises von Mutterkorn in Mehl und Brot. 24. 95. 228.
- (nach Untersuchungen von Dr. Hofmann, Wellenhof G. v. und Geuser Th. v.) *Mikromyces Hofmanni*, eine neue pathogene Hyphomycetenart. 16. 93. 35.
- und Wiener E. Cholera-Studien. I. 15. 92. 242.
- Gunning J. W.** Beiträge zur hygienischen Untersuchung des Wassers. 1. 83. 335.
- Günther C.** Weitere Studien über den *Vibrio Berolinensis*. 19. 93. 214.
- Über die Untersuchung des Stralauer Rohwassers auf Cholera- und Typhusbakterien. 21. 94. 96.
- Bakteriologische Untersuchungen in einem Falle von Fleischvergiftung. 28. 97. 146.

- Günther C. und Niemann F.** Bericht über die Untersuchung des Berliner Leitungswassers in der Zeit vom November 1891 bis März 1894. 21. 94. 63.
 — und **Spitta O.** Bericht über die Untersuchung des Berliner Leitungswassers in der Zeit vom April 1894 bis Dezember 1897. 34. 99. 101.
 — und **Thierfelder H.** Bakteriologische und chemische Untersuchungen über die spontane Milchgerinnung. 25. 95. 164.

H.

- Hahn M.** Über die Beziehungen der Leukocyten zur baktericiden Wirkung des Blutes. 25. 95. 105.
 — Über die Steigerung der natürlichen Widerstandsfähigkeit durch Erzeugung von Hyperleukocytose. 28. 97. 312.
Hammer H. Über die desinfizierende Wirkung der Kresole und die Herstellung neutraler wässriger Kresollösungen. 12. 91. 359. 14. 92. 116.
Hammerl. Das Wasserwerk der Stadt Graz vom hygienischen Standpunkt aus betrachtet. 27. 96. 264.
Hanna W. Über den Kohlegehalt menschlicher Lungen. 30. 97. 335.
 — Über den Chlornatriumgehalt von Eiern, welche in Kochsalzlösungen verschiedener Konzentration aufbewahrt wurden. 30. 97. 341.
Hartleb B. s. **Stutzer A.**
Hartmann H. Über die Ätiologie von Erysipel und Puerperalfieber. 7. 87. 83.
Hartmann J. Über die Durchlässigkeit verschiedener Hautbekleidungsstoffe für Wärme. 14. 92. 380.
Hasterlik A. Ein Beitrag zur Untersuchung von Fleischkonserven. 17. 93. 440.
Hebebrand A. Über das Verschimmeln des Brotes. 25. 95. 101.
Hegeler P. Einfluss der chemischen Reaktion auf die baktericide Serumwirkung. 40. 01. 375.
Hehewerth F. H. Die mikroskopische Zählungsmethode der Bakterien von Alex. Klein und einige Anwendungen derselben. 39. 01. 321.
Helde C. van der Gelatinöse Lösungen und Verflüssigungspunkt der Nährgelatine. 31. 97. 82.
Heider A. Über die Wirksamkeit der Desinfektionsmittel bei erhöhter Temperatur. 15. 92. 341.
Helm L. Nachweis von Rufs in der Luft. 27. 96. 365.
 — Zur Milzbrandinfektion. 40. 01. 55.
Helbig C. E. Ein neues Geheimmittel zum Flammenschutz. 8. 88. 111.
 — Kesseldampf unter Siedetemperatur. Ein Vorlesungsversuch. 8. 88. 115.
 — Tata-Eiweiss. 8. 88. 475.
Hellin D. Das Verhalten der Cholera bacillen in aeroben und anaeroben Kulturen. 21. 94. 308.
Henle A. Über Kreolin und seine wirksamen Bestandteile. 9. 89. 188.
Herligkoffer s. Lehmann K. B.
Hermans J. Th. H. Über die vermeintliche Ausdehnung gasförmiger organischer Substanzen durch den Menschen. Ein Beitrag zur Ventilationsfrage. 1. 83. 5.

- Hesse W.** Über den Kohlensäuregehalt der Gräberluft. 1. 83. 401.
 — Über den Kohlensäuregehalt der Luft in einem Tunnelbau. 2. 84. 381.
 — Über den Ursprung der in Kulturgläsern auftretenden Kohlensäure. 28. 97. 307.
- Heyer E.** Kolonisation tropischer Länder; Überwindung der sanitären Hindernisse. 16. 93. 312.
- Hiereclès C. X.** Studien zur Frage der Beeinflussung der Färbbarkeit von Bakterienmaterial durch vorhergehende Einwirkung bakterienschädigender Momente. 28. 97. 163.
 — Über die Verwendbarkeit von Öl zur Fleischkonservierung. 33. 98. 155.
- Hilger A.** Über die Veränderungen des Bieres in Flaschen. 8. 88. 445.
 — Zur quantitativen Bestimmung der Mineralsäuren, speciell der Salz- und Schwefelsäure im Essig. 8. 88. 448.
 — und **Becke Fr. van der.** Zur Kenntnis der Veränderungen der stickstoffhaltigen Substanzen in den Samen der Gerste während des Keimungsprozesses. 10. 90. 477.
 — s. a. **Kuntze G.**
 — s. a. **Thylmann V.**
- Hofmann Fr.** Über traumatische Konjunktivitis bei Bergarbeitern. 1. 83. 41.
 — Grundwasser und Bodenfeuchtigkeit. 1. 83. 273.
 — Über das Eindringen von Verunreinigungen in Boden und Grundwasser. 2. 84. 145.
- Hofmann-Wellenhof G. von. s. Gruber M.**
- Holst A.** Untersuchungen über die Wohnungen des Arbeiterstandes in Christiania. 26. 96. 109.
- Holz M.** Das Wasser der Mosel und Seille bei Metz. 25. 95. 309.
 — Das Trinkwasser von Metz und Umgebung. 28. 97. 103.
- Hübner W.** Über Kanalwasserreinigung durch einfaches Sedimentieren ohne fallende Zusätze. 18. 93. 373.
- Hueppe F.** Einige Gesichtspunkte für die hygienische Beurteilung von Kläranlagen. 9. 89. 271.
 — Zur Kenntnis der Abwässer von Zuckerfabriken. 35. 99. 19.
 — und **Fajans A.** Über Kulturen im Hühnerstall und über Anaerobiose der Cholerabakterien. 20. 94. 372.

J.

- Jessen F.** Zur Wirkung des Saccharins. 10. 90. 64.
 — s. a. **Lehmann K. B.**
- Jolles A. F.** Kolorimetrische Bestimmung von Eisen im Mineralbrunnen, Quell- und Fluss-Wasser. 8. 8. 402.
 — Eine kolorimetrische Methode zur Bestimmung der Phosphorsäure im Wasser. 34. 99. 22.
- Jungmann E.** Einfluss der menschlichen Verdauungssäfte auf altbackenes und frisches Brot (Hygienische Studien über Mehl und Brot. IX). 24. 95. 109.

K.

- Kabrhel G.** Über die Einwirkung des künstlichen Magensaftes auf pathogene Mikroorganismen. 10. 90. 382.
- Experimentelle Studien über die Sandfiltration. 22. 95. 323.
 - Zur Frage der Stellung des Kaseins bei der Milchsäuregärung. 22. 95. 392.
 - Bakteriologische und kritische Studien über die Verunreinigung und Selbstreinigung der Flüsse. 30. 97. 32.
 - und **Strnad J.** Beiträge zur Kenntnis der Verfälschung von Zuckerwerk. 25. 95. 321.
- Kalischer O.** Zur Biologie der peptonisierenden Milchkakterien. 37. 00. 30.
- Kant s. Lehmann K. B.**
- Karliniski J.** Über das Verhalten einiger pathogener Bakterien im Trinkwasser. 9. 89. 113.
- Über das Verhalten des Typhusbacillus im Brunnenwasser. 9. 89. 432.
 - Ein Beitrag zur Kenntnis des Verhaltens des Typhusbacillus im Trinkwasser. 10. 90. 464.
 - Untersuchungen über das Verhalten der Typhusbacillen im Boden. 13. 91. 302.
- Kędzior L.** Über eine thermophile Cladothrix. 27. 96. 328.
- Über den Einfluss des Sonnenlichtes auf Bakterien. 36. 99. 323.
- Keesbacher F.** Die Tuberkulose im Laibacher Strafhaus und ihre Bekämpfung. 10. 90. 174.
- Keller A.** Saprol, ein neues Desinfektionsmittel. 18. 93. 57.
- Kempner W.** Über Schwefelwasserstoffbildung des Choleravibrio im Hühnerei. 21. 94. 317.
- Keppler F.** Über die maßanalytische Bestimmung der Kresole und des Metaxylenols mit Brom. 18. 93. 51.
- Kermauner F. und Prausnitz W.** Untersuchungen über indirekte (diffuse) Beleuchtung von Schulzimmern, Hörsälen und Werkstätten mit Auer'schem Gasglühlicht. 29. 97. 107.
- Kern L., s. Lehmann K. B.**
- Ketel B. A. van.** Beitrag zur Untersuchung auf Tuberkelbacillen. 15. 92. 109.
- Kisskalt K.** Beiträge zur Kenntnis der Ursachen des Rotwerdens des Fleisches beim Kochen, nebst einigen Versuchen, über die Wirkung der schwefligen Säure auf die Fleischfarbe. 35. 99. 11.
- Die Erkältung als krankheitsdisponierendes Moment. 39. 01. 142.
- Kissling B.** Beiträge zur Kenntnis des Tabakrauches. 20. 94. 211.
- Knorr R.** Untersuchungen über die Verschlechterung der Luft durch Gasheizapparate. 11. 90. 86.
- König J.** Über die Fleischpeptone des Handels. 3. 85. 486.
- und **Bömer A.** Beschaffenheit der Luft in Baumwollspinnereien. 20. 94. 295.
 - und **Remelé C.** Über die Reinigung von Schmutzwässern durch Elektrizität. 28. 97. 185.

- Korkunoff A.** Zur Frage von der intestinalen Infektion. 10. 90. 485.
- Korn O.** Die Rieselfelder der Stadt Freiburg i. B. Chemische und bakteriologische Untersuchungen der Kanalfüssigkeit und der Drainwässer. 32. 98. 173.
- Tuberkelbacillenbefunde in der Marktbutter. 36. 99. 57.
- Kostjain N.** Eine neue vereinfachte Untersuchungsmethode zur quantitativen Bestimmung der Salpetersäure im Trinkwasser. 38. 00. 372.
- Kranz v.** Versuche, den Ursprung einer Scharlachepidemie während des Jahres 1883 im 1. Hess. Inf.-Rgt. Nr. 71 festzustellen. 2. 84. 449.
- Kraus C.** Über das Verhalten pathogener Bakterien im Trinkwasser. 6. 87. 234.
- Kuhn F.** Morphologische Beiträge zur Leichenfäulnis. 13. 91. 40.
- Kuntze G. und Hilger A.** Zur Kenntnis des Safrans und dessen Verfälschungen. 8. 88. 468.
- Kuprianow J.** Beiträge zur Biologie der Vibrionen. 19. 93. 282. 19. 93. 291
- Kurlew v.** Über die Bedeutung der Milz im Kampf mit den in's Blut eingedrungenen Mikroorganismen. 9. 89. 450.
- Kutscher.** Über Darmfäulnis nach Verfütterung von Fleisch tuberkulöser Rinder. 27. 96. 34.

L.

- Lafar F.** Bakteriologische Untersuchung Münchner Butter. 13. 91. 1.
- Lang s. Lehmann K. B.**
- Lang C. s. Emmerich R.**
- Lange L.** Beitrag zur Frage der Fleischkonservierung mittels Borsäure-, Borax- und schwefligsauren Natron-Zusätzen. Mit einem Anhang Milchkonservierung betreffend. 40. 01. 143.
- Laschtschenko P.** Über den Einfluss des Wassertrinkens auf Wasserdampf- und CO₂-Abgabe des Menschen. 33. 98. 145.
- Über Produkte aus sog. Waldwolle. 33. 98. 193.
- Über Extraktion von Alexinen aus Kaninchenleukocyten mit dem Blutserum anderer Tiere. 37. 00. 290.
- Lebbin.** Über eine neue Methode zur quantitativen Bestimmung der Rohfaser. 28. 97. 212.
- Lehmann K. B.** Über die Wirkung des Liebigschen Fleischextraktes mit besonderer Berücksichtigung seiner sog. Giftigkeit. 3. 85. 349.
- Über blaues Brot. 4. 86. 149.
- Experimentelle Studien über den Einfluss technisch und hygienisch wichtiger Gase und Dämpfe auf den Organismus.
- I u. II: Ammoniak und Salzsäuregas. 5. 86. 1.
- III u. IV: Chlor und Brom. 7. 87. 231.
- V: Studien über die Absorption von giftigen Gasen und Dämpfen durch den Menschen. 17. 93. 324.
- VI: Schweflige Säure. 18. 93. 180.

Lehmann K. B. Experimentelle Studien über den Einfluß technisch und hygienisch wichtiger Gase und Dämpfe auf den Organismus.

VII: z. Teil mit den Dr. Dr. **Nakahama, Mori, Rosenblatt** und **Hertel**. Schwefelkohlenstoff und Chlorschwefel. 20. 94. 26.

VIII: Beiträge zur Kenntnis der Terpentinölwirkungen. 34. 99. 321.

IX (mit **Bickel H.** und **Herligkoffer K.**): Untersuchungen über die langdauernde Wirkung mittlerer Kohlensäuredosen auf den Menschen. 34. 99. 338.

— Ein Beitrag zur Frage der Gesundheitsschädlichkeit der Salicylsäure. 5. 86. 483.

— Über die Gesundheitsschädlichkeit des blauen Brotes, nebst einer Notiz über den blauen Farbstoff von *Mercurialis perennis*. 6. 87. 124.

— Erklärung in Betreff der Arbeit von Dr. H. Bernheim: »Die parasitären Bakterien der Cerealien«, nebst weiteren eigenen Versuchen. 9. 79. 350.

— Zur Saccharinfrage. 10. 90. 81.

— (Teilweise unter Mitwirkung von **Schöppe A.** und **Kern L.**) Hygienische Untersuchungen über Bleichromat. 16. 93. 315.

— Nachträge zu meinen hygienischen Untersuchungen über Bleichromat. 19. 93. 115.

— Hygienische Studien über Mehl und Brot, mit besonderer Berücksichtigung der gegenwärtig in Deutschland üblichen Brotkost.

I. Zermahlungsgrad. 19. 93. 71.

II. Unkrautgehalt. 19. 93. 115.

III. Qualitative und quantitative Untersuchungen über den Säuregehalt des Brotes. 19. 93. 363.

IV. (z. Tl. mit Dr. **Cohen** u. cand. med. **G. Weber**). Über die hygienische Bedeutung des Säuregehaltes des Brotes. 20. 94. 1.

V. (und **Spiro**). Beiträge zur physikalischen Beschaffenheit des Brotes. 21. 94. 215.

VI. Über ein direkt aus den Getreidekörnern (ohne Mehlbereitung) hergestelltes Brot (Patent Gelink). 21. 94. 247.

(VII. (s. **Wolff A.**) 21. 94. 268.)

(VIII. (s. **Welte E.**) 24. 95. 84.)

(IX. (s. **Jungmann E.**) 24. 95. 109.)

— Hygienische Studien über Kupfer.

I. Die Bestimmung kleiner Kupfermengen in organischen Substanzen. 24. 95. 1.

II. (Mit Dr. **Mock**, Dr. **Kant** und Dr. **Lang**.) Der Kupfergehalt der menschlichen Nahrungsmittel. 24. 95. 18.

III. (Mit Dr. **Kant**.) Welche Kupfermengen können durch Nahrungsmittel den Menschen unbemerkt eingeführt werden? 24. 95. 73.

IV. Der Kupfergehalt von Pflanzen und Tieren in kupferreichen Gegenden. 27. 96. 1.

V. Neue kritische Versuche über quantitative Kupferbestimmung beim Vorhandensein geringer Mengen. 30. 97. 250.

VI. Die Wirkung des Kupfers auf den Menschen. 31. 97. 279.

- Lehmann K. B.** Einige Beiträge zur Bestimmung und hygienischen Bedeutung des Zinks. 28. 97. 291.
- Die Bestimmung minimaler Schwefelwasserstoffmengen in der Luft. 30. 97. 262.
 - Eine neue einfache jodometrische Zuckerbestimmung. 30. 97. 267.
 - Einige Bemerkungen zur Geisselfrage. 34. 99. 198.
 - Über die Herstellung von Rahm und Butter frei von gesundheitsschädlichen Organismen. 34. 99. 261.
 - Experimentelle Untersuchungen über die Gewöhnung an Fabrikgase (Ammoniak, Chlor, Schwefelwasserstoff). 34. 99. 272.
 - Wieviel Chlor nimmt ein Hund in einer Chloratmosphäre auf und auf welchem Wege? 34. 99. 308.
 - Notiz über den *Bacillus mycoides*. 35. 99. 10.
 - mit Fuchs G. und Schmid H. Der Kohlensäuregehalt von Inspirationsluft im Freien und im Zimmer. 34. 99. 315.
 - und Jessen F. Über die Giftigkeit der Expirationsluft. 10. 90. 367.
 - und Mori B. Über die Giftigkeit und Entgiftung der Samen von *Agrostemma Githago* (Kornrade). 9. 89. 257.
 - und Nussbaum Chr. Studien über Kalkmörtel und Mauerfeuchtigkeit. 9. 79. 139. 9. 79. 223.
 - und Nussbaum Chr. Über die Bestimmung der Mauerfeuchtigkeit. 15. 92. 331.
 - und Tendlan B. Kommt den flüchtigen aromatischen Bestandteilen des Thees (Theeöl) eine nachweisbare Wirkung auf den Menschen zu? 32. 98. 327.
 - und Wilhelm J. Besitzt das Coffein und die coffeinfreien Kaffeesurrogate eine kaffeeartige Wirkung? 32. 98. 310.
 - s. a. Bleuler E.
- Lembke W.** Beitrag zur Bakterienflora des Darms. 26. 96. 293.
- *Bacterium coli anindolicum* und *Bacterium coli anaerogenes*. 27. 96. 344.
 - Berichtigung zu meiner Arbeit »Beitrag zur Bakterienflora des Darms« (26. 96. 293). 27. 96. 392.
 - Weiterer Beitrag zur Bakterienflora des Darms. 29. 97. 304.
- Leone C.** Untersuchungen über die Mikroorganismen des Trinkwassers und ihr Verhalten in kohlensauren Wässern. 4. 86. 168.
- Levi C. s. Maggiora A.**
- Levy E.** Ein neues aus einem Fall von Lepra gezüchtetes *Bacterium* aus der Klasse der Tuberkelbacillen. 30. 97. 168.
- und Bruns H. Zur Hygiene des Wassers. 36. 99. 178.
- Lewaschew v.** Über das Wärmeleitungsvermögen des Leders. 31. 97. 259.
- s. a. Rubner.
- Linroth K.** Typhus, Diarrhoe und Trinkwasser in Stockholm. 9. 89. 1.
- Einige epidemiologische Erfahrungen von dem Ausbrüche der Influenza in Schweden im Jahre 1889—1890. 17. 93. 463.
- List E.** Der sog. »Hamburger Sherry«. 1. 83. 500.
- Südliche Weine und Medizinalweine. 5. 86. 306.

- List E.** Über Maltonweine und die Stellungnahme der Wissenschaft zu denselben. 29. 97. 96.
- Lede A.** Die Gewinnung von keimfreiem Trinkwasser durch Zusatz von Chlorkalk (Verfahren von M. Traube). 24. 95. 236.
- Über die Beeinflussung der individuellen Disposition zu Infektionskrankheiten durch Wärmeentziehung. 28. 97. 344.
- s. a. Durig A.
- Löw O.** Zur Frage der Selbstreinigung der Flüsse. 12. 91. 261.
- Lyons R. E.** Über den Einfluss eines wechselnden Traubenzuckergehaltes im Nährmaterial auf die Zusammensetzung der Bakterien. 28. 97. 30.

M.

- Mader W.** Beiträge zur Kenntnis reiner Honigsorten. 10. 90. 399.
- Maggiola A.** Über die Zusammensetzung des überreifen Käses. 14. 92. 216.
- Untersuchungen über die Wirkung der Massage auf die Muskeln der Menschen. 15. 92. 141.
- und Levi C. Untersuchungen über die physiologische Wirkung der Schlambäder. 26. 96. 203.
- Man C. de.** Über die Einwirkung von hohen Temperaturen auf Tuberkelbacillen. 18. 93. 133.
- Manfredi L. und Serafini A.** Über das Verhalten von Milzbrand- und Cholerabacillen in reinem Quarz und reinem Marmorboden. 11. 90 1.
- Über die Volksernährung in Neapel vom hygienischen Standpunkte. 17. 93. 552.
- Mann C.** Beiträge zur Frage der spezifischen Wirkung der Immunsera. 34. 99. 179.
- Zur Cellulosebestimmung im Kote. 36. 99. 158.
- Über das Verhalten des Elastins im Stoffwechsel des Menschen. 36. 99. 166.
- Markl G.** Über eine neue Methode zur Bestimmung der Mauerfeuchtigkeit. 34. 99. 87.
- Ein neuer Apparat für die aräometrische Bestimmung der Mauerfeuchtigkeit. 38. 00. 367.
- Marpmann G.** Die Verbreitung von Spaltpilzen durch Fliegen. 2. 84. 360.
- Marschall.** Über die Zusammensetzung des Schimmelpilz-Myceis. 28. 97. 16.
- Martini E.** Ein gelegentlicher, durch Inhalation übertragbarer Erreger der Lungenentzündung bei Meerschweinchen, *Bacillus pulmonum glutinosus*. 38. 00. 114.
- Die Süßwasserbrunnen der Helgoländer Düne. 40. 01. 266.
- Mastbaum O. s. Emmerich R.**
- Mattei E. Di.** Die Typhusbewegung in Catania von 1866 bis 1886 in ihrer Beziehung zu einigen physikalischen Faktoren und zu den städtischen Gesundheitsverhältnissen. 18. 91. 344.
- Über die Typhus-Morbidität und -Mortalität in der Garnison von Catania in Bezug auf die Typhusbewegung in der Stadt. 13. 91. 384.
- Das Trinkwasser der Reitana und der Typhus in Catania von 1887 bis 1892. 20. 94. 78.

- Mattei E. Di.** Beitrag zum Studium der experimentellen malarischen Infektion am Menschen und an Tieren. 22. 95. 191.
- Über Prädisposition zu Infektionskrankheiten durch Einatmung der in den verschiedenen Gewerben gewöhnlicheren schädlichen Gase und Dünste. I. Giftige Gase. 29. 97. 185.
- Studien über die Wutkrankheit. I. Die experimentelle Wut beim Wolfe. 33. 98. 266.
- Matthioli.** Die Cholera-Epidemie in Konstantinopel im Jahre 1893/94. 23. 95. 371.
- May F.** Über die Infektiosität der Milch perlsüchtiger Kühe. 1. 83. 121.
- Erwiderung auf vorstehende Bemerkung. 1. 83. 400.
- Mayer G.** Zum Verhalten von Gasflammen im abgeschlossenen Raum. 37. 00. 239.
- Mayrhofer J.** Die Hydrographie der Stadt Bamberg und Umgebung. 4. 86. 101.
- Mazuschita T.** Über die Bakterien in besprengtem und nichtbesprengtem Straßensaustaub. 35. 99. 252.
- Megele L. s. Buchner H.**
- Mendes de Leon M. A.** Über den Gehalt der Milch an Eisen. 7. 87. 286.
- Merkel Fr. s. Buchner H.**
- Merkel S.** Neue Untersuchungen über die Giftigkeit der Expirationsluft. 15. 92. 1.
- Meyerhof M.** Zur Morphologie des Diphtheriebacillus. 33. 98. 1.
- Michaëlis G.** Beiträge zur Kenntnis der thermophilen Bakterien. 36. 99. 285.
- Migneco F.** Wirkung des Sonnenlichtes auf die Virulenz der Tuberkelbacillen. 25. 95. 361.
- Milroy H.** Die Gewinnung der Albuminstoffe des Fleisches beim Erhitzen. 25. 95. 154.
- Mock s. Lehmann K. B.**
- Mörner C. Th.** Zur Zinkfrage. 33. 98. 160.
- Mori R.** Über die Kost der niponischen (japanischen) Soldaten. 5. 86. 333.
- Über die diuretische Wirkung des Bieres. 8. 87. 354.
- s. a. **Lehmann K. B.**
- Morris M.** Studien über die Produktion von Schwefelwasserstoff, Indol und Mercaptan bei Bakterien. 30. 97. 304.
- Müller B.** Über die Beziehung des Wassers zur Militärkleidung. 2. 84. 1.
- Müller P.** Über die Verwendung des von Hesse und Niedner empfohlenen Nährbodens bei der bakteriologischen Wasseruntersuchung. 38. 00. 350.
- Munnich J.** Beitrag zur Kenntnis des Favuspilzes. 8. 88. 246.

N.

- Nadoleczny M.** Über das Verhalten virulenter und avirulenter Kulturen derselben Bakterien-species gegenüber aktivem Blute. 37. 00. 277.
- Nakahama T.** Über den Rotwein und Heidelbeerfarbstoff. 7. 87. 405.
- Über den Eiweißbedarf des Erwachsenen mit Berücksichtigung der Beköstigung in Japan. 8. 88. 78.

Nakahama T. s. a. Lehmann K. B.

Neisser M. Über einen neuen Wasser-Vibrio, der die Nitrosoindol-Reaktion liefert. 19. 93. 194.

Nékám D. L. A. Über die Untersuchung der organischen Substanzen der Luft. 11. 90. 396.

Neufeld A. Untersuchungen über Schweinesfett und den Nachweis der gebräuchlichsten Verfälschungen desselben. 17. 93. 452.

Neufeld L. Beitrag zur Kenntnis der Smegmabacillen. 39. 01. 184.

Neumann R. O. Studien über die Variabilität der Farbstoffbildung bei *Micrococcus pyogenes* α aureus (*Staphylococcus pyog. aureus*) und einigen anderen Spaltpilzen. 30. 97. 1.

— Die Bedeutung des Alkohols als Nahrungsmittel. Nach Stoffwechselversuchen am Menschen. 36. 99. 1.

— Der Einfluss größerer Wassermengen auf die Stickstoffausscheidung beim Menschen. 36. 99. 248.

Neumayer Y. Untersuchungen über die Wirkung der verschiedenen Hefearten, welche bei der Bereitung weingeistiger Getränke vorkommen, auf den tierischen und menschlichen Organismus. 12. 91. 1.

Niedermayer M. Die Kanalisation Münchens. 17. 93. 677.

Niemann F. Über die Menge flüchtiger Schwefelverbindungen in den festen Ausscheidungen. 19. 93. 117.

— Über die Abspaltung von Kohlensäure, Mercaptan und Schwefelwasserstoff beim Kochen einiger animalischer und vegetabilischer Nahrungsmittel. 19. 93. 126.

— s. a. **Rubner M.**

Nishimura T. Untersuchung über die chemische Zusammensetzung eines Wasserbacillus. 18. 93. 318.

— Über den Cellulosegehalt tuberkulöser Organe. 21. 94. 52.

Nijland F. H. Über das Abtöten von Cholerabacillen in Wasser. 18. 93. 335.

Nothwang Fr. Die Folgen der Wasserentziehung. 14. 92. 272.

— Luftdruckerniedrigung und Wasserdampfabgabe. 14. 92. 337.

— Über den Wärmeverlust des bekleideten Fusses durch Kontakt mit dem Boden. 15. 92. 314.

— Der Salpetergehalt verschiedener Fleischwaren in dem Pökelprozess. 16. 93. 122.

— Über die Veränderungen, welche frisches Fleisch und Pökelfleisch beim Kochen und Dünsten erleiden. 18. 93. 80.

Nufsbaum Chr. Hygienische Forderungen an die Zwischendecken der Wohnhäuser. 5. 86. 265.

— Ein Beitrag zu den Trockenheitsverhältnissen der Neubauten. 17. 93. 17.

— s. a. **Lehmann K. B.**

Nuttall G. H. F. Über den Einfluss von Schwankungen in der relativen Feuchtigkeit der Luft auf die Wasserdampfabgabe der Haut. 23. 95. 184.

O.

- Oberdieck C.** Über Beleuchtung mit Petroleum. 33. 98. 229.
Oertel J. Über Milchkuren bei Kreislaufstörungen. 17. 93. 84.
Ogáta M. Über die Giftigkeit der schwefligen Säure. 2. 84. 223.
 — Über den Einfluß der Genußmittel auf die Magenverdauung. 3. 85. 204.
Okada K. Über eine neue Methode zur Bestimmung des Kohlenstoffgehalts der organischen Substanzen. 14. 92. 364.
Opreacu V. Studien über thermophile Bakterien. 33. 98. 164.
Orthenberger M. s. Buchner H.
Osborne A. Die Sporenbildung des Milzbrandbacillus auf Nährböden von verschiedenem Gehalt an Nährstoffen. 11. 90. 51.
Oswald G. Über die Verteilung der Luftfeuchtigkeit in München. 8. 88. 117.

P.

- Paschkis H. s. Abeles M.**
Pauli. Der Daumsche Tourniquet-Hosenhalter. 33. 98. 187.
Péchy J. s. Fedor J. v.
Perkins G. D. s. Vaughan V. C.
Pettenkofer M. v. Zur Statistik der Kost- und Haltekinder. 1. 83. 49.
 — Beleuchtung des Kgl. Residenztheaters in München mit Gas und mit elektrischem Licht. 1. 83. 384.
 — Über Desinfektion der ostindischen Post als Schutzmittel gegen Einschleppung der Cholera in Europa. 2. 84. 35.
 — Die Cholera in Indien. 3. 85. 129.
 — Die Trinkwassertheorie und die Cholera-Immunität des Forts William in Kalkutta. 3. 85. 147.
 — Zum gegenwärtigen Stand der Cholerafrage. 4. 86. 249. 4. 86. 397. 5. 86. 353. 6. 87. 1. 6. 87. 129. 6. 87. 303. 6. 87. 373. 7. 87. 1.
 — Über die Cholera von 1892 in Hamburg und über Schutzmaßregeln. 18. 93. 94.
Pettersson A. Experimentelle Untersuchungen über das Konservieren von Fisch und Fleisch mit Salzen. 37. 00. 171.
Pfeiffer A. Bakterien und Grundwasser. 4. 86. 241.
Pfeiffer L. und Eisenlohr L. Zur Frage der Selbstreinigung der Flüsse. 14. 92. 190.
 — s. a. Eisenlohr L.
Pfuhl. Bemerkungen zu dem »Nachtrag« des Stabsarztes Dr. Scheurlen zu seiner Veröffentlichung: »Weitere Untersuchungen über Saprol« (19. 93. 347). 20. 94. 392.
Pick A. Über die Einwirkung von Wein und Bier, sowie von einigen organischen Säuren auf die Cholera- und Typhusbakterien. 19. 93. 51.
Pierkowski. Über die Einwanderung des Typhusbacillus in das Hühnerei. 25. 95. 145.
Plaut C. Über die Beurteilung der Milch nach dem Verfahren der Säuretitrierung. 13. 91. 133.
Poeller F. Experimental-Beiträge zur Myopie-Hygiene. 13. 91. 335.

Port. Bericht über das erste Dezennium der epidemiologischen Beobachtungen in der Garnison München. 1. 83. 63.

— Über das Vorkommen von Gelenkrheumatismus in den bayerischen Garnisonen. 9. 89. 98.

Prausnitz W. Über die Verbreitung der Tuberkulose durch den Personenverkehr auf Eisenbahnen. 12. 91. 192.

— Der Gesundheitszustand der Münchener Kanalarbeiter. 12. 91. 351.

— Die Kost der Haushaltungsschule und die Menage der Friedrich Krupp'schen Gussstahlfabrik in Essen. Ein Beitrag zur Volksernährung. 15. 92. 387.

— Über die Ausnutzung gemischter Kost bei Aufnahme verschiedener Brotsorten. 17. 93. 626.

— s. a. Kermanner F.

R.

Rahner R. Zur Epidemiologie und Ätiologie des Keuchhustens. 40. 01. 63.

Rambousek J. Vergleichende und kritische Studien, betreffend die Diagnostik des Bac. typhi und des Bact. coli. 38. 00. 382.

Rapp R. s. Buchner H.

Raspe Fr. Frauenmilch und künstliche Ernährung der Säuglinge. 5. 86. 127.

Rau A. Die Bernsteinsäure als Produkt der alkoholischen Gärung zuckerhaltiger Flüssigkeiten nebst Studien über die quantitativen Bestimmungen derselben. 14. 92. 225.

Räumer E. v. Erfahrungen auf dem Gebiete der Butterfettanalyse. 8. 88. 407.

Recknagel G. Über Einrichtung und Gebrauch des Differenzialmanometers. 17. 93. 234.

Rehsteiner H. Über den Einfluss der Wasserbakterien auf den Cholera-bacillus bei Gelatineplattenkultur. 18. 93. 395.

Reichenbach H. Beiträge zur Lehre der Wasseraufnahme durch die Kleidung. 13. 91. 113.

— Über Wärmestrahlung von Leuchtflammen. 33. 98. 315.

— Zur Messung der Wärmestrahlung. 39. 01. 252.

Reinhard H. Die Heiz- und Ventilationsanlagen in den Staatslehranstalten des Königreichs Sachsen. 1. 83. 305.

— Die relative Feuchtigkeit der Atmosphäre und ihre Wirkung auf den Menschen. 3. 85. 183.

Reistorffer. Über die Seifen als Desinfektionsmittel. 27. 96. 350.

Remelé C. s. König J.

Renk Fr. Die elektrische Beleuchtung des Kgl. Hof- und Nationaltheaters in München nebst Bemerkungen über den »Glanz« des elektrischen Glühlichtes. 3. 85. 1.

— Bakterien und Grundwasser. 4. 86. 27.

— Bakterien und Grundwasser. 4. 86. 246.

— Über Fettausscheidung aus sterilisierter Milch. 17. 93. 312.

— Weitere Untersuchungen über den Austritt des Fettes aus der Emulsionsform in der sterilisierten Milch. 22. 95. 153.

- Richter E.** Studien über die pilztötende Wirkung des frischen Harns. 12. 91. 61.
- Riedlin G.** Versuche über die antiseptische Wirkung des Jodoforms der ätherischen Öle und einiger anderer Substanzen und über das Eindringen gasförmiger Antiseptica in Gelatine. 7. 87. 309.
- Rigler G. v.** Über den Einfluss der Verunreinigung, Temperatur und Durchlüftung des Bodens auf die Härte des durch denselben durchsickernden Wassers. 30. 97. 69.
— Über die Selbstreinigung des Bodens. 30. 97. 80.
- Ringeling G. s. Forster J.**
- Rio A. del.** Über einige Arten von Wasserbakterien, welche auf der Gelatineplatte typhusähnliches Wachstum zeigen. 22. 95. 91.
- Robertson S.** Bestimmung der gesamten Kohlensäure in Wässern. 30. 97. 312.
— Über eine neue Vorrichtung für analytische Bestimmungen im Soxhlet-schen Extraktor. 30. 97. 318.
— Beitrag zur Kenntnis der Granitwässer. 30. 97. 322.
- Röse.** Über den qualitativen Nachweis der Salicylsäure im Bier und Wein. 4. 86. 127.
- Röttger H.** Kritische Studien über die chemischen Untersuchungsmethoden der Pfefferfrucht zum Zwecke der Beurteilung der Reinheit. 4. 86. 183.
— Über Analysen echter reiner Pfeffersorten. 9. 89. 362.
— Beiträge zur Hydrologie von Unterfranken. 10. 90. 500.
— Die Trinkwasserverhältnisse von Würzburg. 13. 91. 221.
- Rohde A.** Über die Angreifbarkeit der Nickel-Kochgeschirre durch organische Säuren. 9. 89. 331.
- Romberg E.** Der Nährwert der verschiedenen Mehlsorten einer modernen Roggenkustmühle. 28. 97. 244.
- Rontaler St.** Vergleichende bakteriologisch-chemische Untersuchungen über das Verhältnis des *Bacillus cholerae* Massauah zum *Vibrio Metschnikovi* und zum Koch'schen Kommabacillus. 22. 95. 301.
- Rosenberg B.** Über die Bakterien des Mainwassers. 5. 86. 446.
- Rossi G. de.** Über eine neue Methode zur Bestimmung der Mauerfeuchtigkeit. 37. 00. 271.
- Rotter E.** Zur lokalistischen Statistik. 2. 84. 46.
- Rózsahegyi A. v. s. Fodor J. v.**
- Rubner M.** Eine Reaktion des Kohlenoxydblutes. 10. 90. 397.
— Die Beziehungen der atmosphärischen Feuchtigkeit zur Wasserdampf-abgabe. 11. 90. 137.
— Stoffzersetzung und Schwankungen der Luftfeuchtigkeit. 11. 90. 243.
— Thermische Wirkungen der Luftfeuchtigkeit. 11. 90. 255.
— Beitrag zur Lehre von den Wasserbakterien. 11. 90. 365.
— Nachtrag zur Frage über die Dekortikation des Getreides. 13. 91. 122.
— Über einige wichtige Eigenschaften unserer Kleidungsstoffe. 15. 92. 29.
— (Nach gemeinsam mit **Stagnitta-Ballstreri** und **Niemann** angestellten Versuchen.) Über den Modus der Schwefelwasserbildung bei den Bakterien. 16. 93. 53.

Rubner M. Die Wanderungen des Schwefels im Stoffwechsel der Bakterien. 16. 93. 78.

- Schwankungen der Luftfeuchtigkeit in ihrem Einfluß auf den tierischen Organismus. 16. 93. 101.
- Vergleich des Wärmestrahlungsvermögens trockener Kleidungsstoffe. 16. 93. 105.
- (Gemeinsam mit Niemann F. und Stagnitta-Balistreri.) Über das Vorkommen von Mercaptan. 19. 93. 136.
- Abhängigkeit des Wärmedurchgangs durch trockene Kleidungsstoffe von der Dicke der Schicht. 16. 93. 353.
- Das Strahlungsvermögen der Kleidungsstoffe nach absolutem Maße. 17. 93. 1.
- Über die Sonnenstrahlung. 20. 94. 309.
- Einfluß der Haarbedeckung auf Stoffverbrauch und Wärmebildung. 20. 94. 365.
- Die mikroskopische Struktur unserer Kleidung. 23. 95. 1.
- Thermische Studien über die Bekleidung des Menschen. 23. 95. 13.
- Die strahlende Wärme irdischer Lichtquellen in hygienischer Hinsicht.
 - I. Wirkung der Wärmestrahlen auf den Menschen. 23. 95. 87.
 - II. Über die Größe der Wärmestrahlung einiger Beleuchtungsvorrichtungen. 23. 95. 193.
 - III. Die Beziehung der strahlenden Wärme zum Lichte. 23. 95. 297.
 - IV. Die leuchtende Strahlung und das Wärmeäquivalent des Lichtes. 23. 95. 343.
- Das Wärmeleitungsvermögen der Grundstoffe unserer Kleidung. 24. 95. 265.
- Das Wärmeleitungsvermögen der Gewebe unserer Kleidung. 24. 95. 346.
- Luftbewegung und Wärmedurchgang bei Kleidungsstoffen. 25. 95. 1.
- Einfluß der Feuchtigkeit auf das Wärmeleitungsvermögen der Kleidungsstoffe. 25. 95. 29.
- Die äußeren Bedingungen der Wärmeabgabe von feuchten Kleidungsstoffen. 25. 95. 70.
- Über den Wärmeschutz durch trockene Kleidungsstoffe nach Versuchen am menschlichen Arme. 25. 95. 252.
- Einfluß des Stärkens von Baumwollentoff auf die Wärmedurchlässigkeit. 25. 95. 286.
- Kalorimetrische Versuche am menschlichen Arme bei nasser Kleidung. 25. 95. 294.
- Apparat zur Demonstration der Luftdurchgängigkeit von Kleidungsstoffen. 27. 96. 41.
- Sphärometer mit variierbarer Belastung. 27. 96. 44.
- Apparat zur Demonstration der Komprimierbarkeit der menschlichen Bekleidungsstoffe. 27. 96. 49.
- Die Komprimierbarkeit der Kleidungsstoffe im trockenen Zustande und bei Gegenwart von Feuchtigkeit. 27. 96. 51.
- Zur Bilanz unserer Wärmeökonomie. 27. 96. 69.
- Über einige wichtige physikalische Eigenschaften der Kreppstoffe. 27. 96. 78.

- Rubner M.** Notiz über die hygienische Bedeutung von Samtstoffen. 27. 96. 102.
 — Über die Permeabilität der Kleidungsstoffe. 27. 96. 249.
 — Experimentelle Untersuchungen über die modernen Bekleidungs-systeme.
 I. Empirische Reformbewegungen. 29. 97. 269.
 II. Hygienische Gesichtspunkte zur Beurteilung einer Kleidung. 31. 97. 142.
 III. Beurteilung der verschiedenen Bekleidungs-systeme. 32. 98. 1.
 — Zur Hygiene der Fußbekleidung. 31. 97. 217.
 — Notiz über die Wasserdampfausscheidung durch die Lunge. 33. 98. 151.
 — Bemerkungen zur Abhandlung des Herrn Dr. Reichenbach über Wärmestrahlung der Leuchtflammen. 33. 98. 350.
 — Über Spaltung und Zersetzung von Fetten und Fettsäuren im Boden und in Nährflüssigkeiten. 38. 00. 67.
 — Über die Anpassungsfähigkeit des Menschen an hohe und niedrige Lufttemperaturen. 38. 00. 120.
 — Vergleichende Untersuchung der Hautthätigkeit des Europäers und Neger, nebst Bemerkungen zur Ernährung in hochwarmen Klimaten. 38. 00. 148.
 — Bemerkungen zur vorstehenden Notiz von Dr. H. Reichenbach »Zur Messung der Wärmestrahlung«. 39. 01. 259.
 — Nachruf, Max von Pettenkofer gewidmet. 39. 01. 313.
 — und Cramer E. Über den Einfluss der Sonnenstrahlung auf Stoffzersetzung, Wärmebildung und Wasserdampf-abgabe bei Tieren. 20. 94. 345.
 — und Lewaschew v. Über den Einfluss der Feuchtigkeitsschwankungen unbewegter Luft auf den Menschen während körperlicher Ruhe. 29. 97. 1.
Rüger C. Über Peptone und speciell über Papaya-Fleischpepton. 9. 89. 317.
Rumpel O. Über den Wert der Bekleidung und ihre Rolle bei der Wärmeregulation. 9. 89. 51.
Rumpel. Über die Verwendung tuberkulösen Fleisches zu Genußzwecken. 26. 96. 386.
Růžička St. Vergleichende Studien über den *Bacillus pyocyaneus* und den *Bacillus fluorescens liquefaciens*. 34. 99. 149.
 — Vergleichende Studien über den *Bacillus pyocyaneus* und den *Bacillus fluorescens liquefaciens*. 37. 00. 1.

S.

- Saare O. s. Weigelt C.**
Saltet R. H. Über die Bedeutung der essbaren Schwämme als Nahrungsmittel für den Menschen. 3. 85. 443.
Salus H. Über das Verhalten der Choleravibrionen im Taubenkörper und ihre Beziehungen zum *Vibrio Metschnikovi*. 19. 93. 333.
Sander. Über das Wachstum von Tuberkelbacillen auf pflanzlichen Nährböden. 16. 93. 238.
Santesson C. G. Über chronische Vergiftungen mit Steinkohlentheerbenzin; vier Todesfälle. 31. 97. 336.

- Sata A.** Experimentelle Beiträge zur Ätiologie und pathologischen Anatomie der Pest. I. 37. 00. 105.
- Über Fütterungspest und das Verhalten des Pestbacillus im tierischen Körper nach dem Tode des Organismus. II. 39. 01. 1.
- Schäfer Fr.** Die Tuberkulose im Zuchthause zu Kaisheim. 10. 90. 445.
- Schattenfroh A.** Über die Wirkung der stickstoff-wasserstoffsäuren Salze auf pflanzliche Mikroorganismen. 27. 96. 231.
- Über die Beziehungen der Phagocytose zur Alexinwirkung bei Sprosspilzen und Bakterien. 27. 96. 234.
 - Über die bakterienfeindlichen Eigenschaften der Leukocyten. 31. 97. 1.
 - Weitere Untersuchungen über die bakterienfeindlichen Stoffe der Leukocyten. 35. 99. 135.
 - und Grassberger R. Über Buttersäuregärung. I. Abhandlung. 37. 00. 54.
 - Respirationsversuche an einer fetten Versuchsperson. 38. 00. 93.
- Scheffer J. C. Th.** Beiträge zur Frage der Differenzierung des Bacillus aërogenes und Bacillus coli communis. 30. 97. 291.
- Schepillewsky E.** Über die Bestimmungen des Bindegewebes im Muskel. 34. 99. 348.
- Scheube B.** Die Nahrung der Japaner. 1. 83. 352.
- Scheurlen.** Über »Saprol« und die »Saprolierung« der Desinfektionsmittel. 18. 93. 85.
- Weitere Untersuchungen über Saprol. 19. 93. 347.
 - Zur Beurteilung der antiseptischen Salben und Öle. 25. 95. 373.
 - Geschichtliche und experimentelle Studien über den Prodigiosus. 26. 96. 1.
- Schierbeck N. P.** Eine Methode zur Bestimmung der Ventilation durch eine Kleidung. 16. 93. 203.
- Über die Bestimmung des Feuchtigkeitsgrades der Luft für physiologische und hygienische Zwecke. 25. 95. 196.
 - Über den Einfluss der Kohlensäure auf das Wachstum und die Toxinbildung der Diphtheriebacillen. 27. 96. 339.
 - Über die Variabilität der Milchsäurebakterien mit Bezug auf die Gärungsfähigkeit. 38. 00. 294.
- Schmid H. s. Lehmann K. B.**
- Schmidt B.** Über den Einfluss der Bewegung auf das Wachstum und die Virulenz der Mikroben. 13. 91. 247.
- Schneider J.** Zur Desinfektionswirkung des Glycoformals unter Anwendung des Lingner'schen Apparates. 36. 99. 127.
- Schneider L.** Einfluss von Zersetzungsstoffen auf die Alexinwirkung. 28. 97. 93.
- Schönwerth A.** Bestimmungen der Luftgeschwindigkeit in Ventilationsröhren mittels des Manometers. 11. 90. 114.
- Über die Möglichkeit einer von Brunnenwasser ausgehenden Hühnercholera-Epizootie. 15. 92. 61.
 - Abhängigkeit der erfolgreichen Infektion mit Hühnercholera von der Anzahl der dem Tiere einverleibten Bacillen, sowohl bei intramuskulärer Injektion als bei Fütterung. 17. 93. 361.

Schöppe A. s. Lehmann K. B.

Scholl H. Untersuchungen über giftige Eiweißkörper bei Cholera asiatica und einigen Fäulnisprozessen. 15. 92. 172.

— Bakteriologische und chemische Studien über das Hühnereiweiß. 17. 93. 585.

Schottellus M. Die Bedeutung der Darmbakterien für die Ernährung. 34. 99. 210.

Schrakamp Fr. Zur Ätiologie des Milzbrandes. 2. 84. 335.

Schröder W. Über die Ernährung 8—15 jähriger Kinder. 4. 86. 39.

Schuehny H. s. Fodor J. v.

Schürmayer C. B. Bakteriologische Untersuchungen über ein neues Desinficiens: Cresol Raschig. (Liquor Cresoli saponatus.) Beiträge zur desinficierenden Wirkung der Kresollösungen. 25. 95. 328.

— Zur Kenntnis der Wirkung von Kresolen bei deren Verwendung zur Desinfektion. 34. 99. 31.

Schulz L. Über den Schmutzgehalt der Würzburger Marktmilch und die Herkunft der Milchbakterien. 14. 92. 260.

Schuster A. Über das Verhalten der trockenen Kleidungsstoffe gegenüber dem Wärmedurchgang. 8. 88. 1.

— Die Abnahme des Typhus in den Münchner Kasernen. 17. 93. 497.

Schwab L. s. Weigelt C.

Schrwald. Der Kraftverbrauch beim Radfahren. 32. 98. 353.

Sendtner R. Über den Gehalt verschiedener Buttersorten an flüchtigen Fettsäuren. 1. 83. 137.

— Untersuchung des Liebig'schen Fleischextrakts. 1. 83. 511.

— Condensed Beer. 6. 87. 85.

— Fleischextrakte und Bouillonextrakte. 6. 87. 253.

— Kritik der neueren, auf dem Reichert-Meissl'schen Verfahren basierenden Butteruntersuchungsmethoden. 8. 88. 424.

— Erfahrungen auf dem Gebiete der Kontrolle der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände. 17. 93. 429.

Serafini A. Über den Virulenzgrad der Faeces von Tieren, welche mit pathogenen Bakterien infiziert wurden. 11. 90. 325.

— Chemisch-bakteriologische Analysen einiger Wurstwaren. Ein Beitrag zum Studium der Nahrungsmittel-Konservierung. 13. 91. 173.

— Über die Appert'schen durchlöcherten Scheiben als Lüftungsmittel. 26. 96. 329.

— Beitrag zum experimentellen Studium der Desinfektionsfähigkeit gewöhnlicher Waschseifen. 33. 98. 369.

— mit **Zagato F.** Über die Ernährung des italienischen Universitätsstudenten. 29. 97. 141.

— s. a. **Manfredi L.**

Simanowsky N. P. Über die Gesundheitsschädlichkeit hefeetrüber Biere und über den Ablauf der künstlichen Verdauung bei Bierzusatz. 4. 86. 1.

Sittmann G. s. Buchner H.

- Solomin P.** Über die Ausnützung der sogenannten Kuttelflecke im Darmkanale des Menschen. 27. 96. 176.
— Über die beim Erhitzen der Milch ausfallenden Eiweißmengen. 28. 97. 43.
- Sommer L.** Beiträge zur Kenntnis des Labferments und seiner Wirkung. 31. 97. 319.
- Soyka J.** Untersuchungen zur Kanalisation. 2. 84. 281.
— Zur Ätiologie des Abdominaltyphus. 6. 87. 257.
- Späth F.** Welche Temperaturen sind beim Genusse warmer Speisen und Getränke zulässig und zuträglich, und worin besteht die Schädigung durch zu heiße Ingesta? 4. 86. 68.
- Spaet Fr.** Die Verbreitung des Abdominaltyphus im Regierungsbezirke Mittelfranken von 1870—1890. 17. 93. 255.
- Spiro s. Lehmann K. B.**
- Spitta O.** Über das Wärmeleitungsvermögen einiger Bettstoffe. 32. 98. 285.
— Über die Größe der Hautausscheidungen und der Hautquellung im warmen Bade. 36. 99. 45.
— Untersuchungen über die Verunreinigung und Selbstreinigung der Flüsse I. 38. 00. 160.
— Untersuchungen über die Verunreinigung und Selbstreinigung der Flüsse. II und III. 38. 00. 215.
— s. a. Dirksen.
— s. a. Günther C.
- Stadler E.** Über die Einwirkung von Kochsalz auf Bakterien, die bei den sog. Fleischvergiftungen eine Rolle spielen. 35. 99. 40.
- Stagnitta-Ballistreri.** Die Verbreitung der Schwefelwasserstoffbildung unter den Bakterien. 16. 93. 10.
— s. a. Rubner M.
- Steiner J. s. Fodor J. v.**
— S. s. Fodor J. v.
- Stephanidis P.** Über den Einfluss des Nährstoffgehaltes von Nährböden auf die Raschheit der Sporenbildung und die Zahl und die Resistenz der gebildeten Sporen. 35. 99. 1.
- Stolz A.** Über einen Bacillus mit Verzweigungen. 30. 97. 156.
- Stort G.** Über die mechanische Bedeutung der natürlichen Irrigation des Auges. 13. 91. 395.
- Straßmann Fr.** Die Marienquelle am Napoleonsteine. 2. 84. 61.
- Strnad J. s. Kabrhel G.**
- Strohmer F.** Ein Beitrag zur Kenntnis der essbaren Schwämme. 5. 86. 322.
— Über die Erkennung einiger fremder Farbstoffe in Rotweinen, Liqueuren und Konditorwaren. 2. 84. 428.
- Stroscher A.** Konservierung und Keimzahlen des Hackfleisches. 40. 01. 291.
- Stadtman O.** Untersuchungen über die natürliche Beleuchtung in den städtischen Schulen zu Göttingen. 11. 90. 293.
- Stutzer A. und Hartleb R.** Das Bakterium der Maul- und Klauenseuche. 30. 97. 272.

- Sucksdorff W.** Das quantitative Vorkommen von Spaltpilzen im menschlichen Darmkanale. 4. 86. 355.
- Sudakoff A.** Über die Bewegung des Leuchtgases im Boden in der Richtung geheizter Wohnräume. 5. 86. 166.
- Suhr E.** Kritische Studien über die quantitative Bestimmung des Glycerins. 14. 92. 305.

T.

- Teich M.** Die Methoden von Petterson und Palmquist zur Bestimmung der Kohlensäure in der Luft. 19. 93. 38.
- Das Verfahren von Babes zur Gewinnung von keimfreiem Wasser. 19. 93. 62.
- Tendlau B. s. Lehmann K. B.**
- Terni C.** Der Nieske'sche Carbon-Natron-Ofen. 16. 93. 196.
- Thiele H. und Wolf K.** Über die bakterienschädigenden Einwirkungen der Metalle. 34. 99. 43.
- Thierfelder H. s. Günther C.**
- Thylmann V. und Hilger A.** Über die Produkte der alkoholischen Gärung mit specieller Berücksichtigung der Glycerinbildung. 8. 88. 451.
- Timpe H.** Über die Beziehungen der Phosphate und des Kaseins zur Milchsäuregärung. 18. 93. 1.
- Tormay B. v. s. Fodor J. v.**
- Trommsdorff R.** Über Gewöhnung von Bakterien an Alexine. 39. 01. 31.
- Können von lebenden Leukocyten Alexine secerniert werden? 40. 01. 382.
- Trumpp J.** Das Phänomen der Agglutination und seine Beziehungen zur Immunität. 33. 98. 70.
- Tsuboi J.** Untersuchungen über die natürliche Ventilation in einigen Gebäuden von München. 17. 93. 665.
- Tury A. s. Fodor J. v.**

U.

- Uffelmann J.** Spektroskopisch-hygienische Studien. 1. 83. 443.
- Spektroskopisch-hygienische Studien. 2. 84. 196.
- Die Oxydation des Ammoniaks im Wasser und im Boden. 4. 86. 82.
- Über den Nachweis des Fuselöls in Spirituosen. 4. 86. 229.
- Über den Eiweißgehalt und die Verdaulichkeit der essbaren Pilze. 6. 87. 105.
- Luftuntersuchungen, ausgeführt im hygienischen Institute der Universität Rostock. 8. 88. 262.
- Utpadel.** Über einen pathogenen Bacillus aus Zwischendeckenfüllung. 6. 87. 359.

V.

- Vaughan V. C.** Über die Anwesenheit von Tyrotoxin in giftigem Eis und giftiger Milch und seine wahrscheinliche Beziehung zur Cholera infantum. 8. 87. 420.

- Vaughan V. C. und Perkins G. D.** Ein in Eiscrème und Käse gefundener giftproduzierender Bacillus. 27. 96. 308.
- Villinger A.** Über die Veränderung einiger Lebenseigenschaften des *Bacterium coli commune* durch äußere Einflüsse. 21. 94. 101.
- Vivaldi M. s. Cappeletti E.**
- Voit C.** Über die Anwendung der Eiweißträger, insbesondere des Weizenklebers, in der Nahrung des Menschen. 17. 93. 408.
- Voit Fr. s. Buchner M.**

W.

- Walther P.** Die Einwirkung der künstlichen Erhöhung der Körpertemperatur auf den Verlauf der Infektion durch Pneumonie-Diplokokken. 12. 91. 329.
- Wawrinsky R.** Bemerkungen über eine kleine Pockenepidemie in Stockholm während des Jahres 1884. 8. 88. 351.
- Weber S. s. Lehmann K. B.**
- Weber H.** Über eine Pneumonie-Epizootie unter Meerschweinchen. 39. 01. 276.
- Wegmann H.** Der Staub in den Gewerben mit besonderer Berücksichtigung seiner Formen und der mechanischen Wirkung auf die Arbeiter. 21. 94. 359.
- Weibel E.** Untersuchungen über die Infektiosität des Choleravibrio und über sein Verhältnis zum *Vibrio Metschnikovi*. 21. 94. 22.
- s. a. **Emmerich R.**
- Wiegelt C.** Unter Mitwirkung von **Saare O.** und **Schwab L.** Die Schädigung von Fischerei und Fischzucht durch Industrie- und Hausabwässer. 3. 85. 40.
- Weil R.** Zur Biologie der Milzbrandbacillen. 35. 99. 355.
- Die Entstehung des Solanins in den Kartoffeln als Produkt bakterieller Einwirkung. 38. 00. 330.
- Zur Biologie der Milzbrandbacillen: Die Sporenauskeimung. 39. 01. 205.
- Weissenberg H.** Studien über Denitrification. 30. 97. 274.
- Weleminsky F.** Über Akklimatisation in Großstädten. 36. 99. 66.
- s. a. **Basch K.**
- Weltschkowsky v.** Experimentelle Untersuchungen über die Verbreitung des Leuchtgases und des Kohlenoxyds im Erdboden. 1. 83. 210.
- Beitrag zur Kenntnis der Permeabilität des Bodens für Luft. 2. 84. 483.
- Beitrag zur Kenntnis der Permeabilität des Bodens für Wasser. 2. 84. 499.
- Welte E.** Über das Verschimmeln des Brotes. (Hygienische Studien über Mehl und Brot. VIII.) 24. 95. 84.
- Bemerkung zu vorstehenden Ausführungen des Herrn Dr. Hebebrand. 25. 95. 104.
- Wernicke E.** Ein experimenteller Beitrag zur Kenntnis des Löffler'schen Diphtheriebacillus und zur Blutserumtherapie. 18. 93. 192.
- Beitrag zur Kenntnis der im Flusswasser vorkommenden Vibrionenarten. 21. 94. 166.
- Weyland J.** Zur Differenzierung der Typhusbacillen von typhusähnlichen Bakterien. 14. 92. 374.

- Wicke H.** Die Dekortikation des Getreides und ihre hygienische Bedeutung. 11. 90. 335.
- Wiener E.** Über einige Luftuntersuchungen in Kasernenräumen. 20. 94. 301.
— Beitrag zur Bestimmung des Butterfettes. 30. 97. 324.
— s. a. Gruber M.
- Wilhelm F. s. Lehmann K. B.**
- Wilm.** Über die Einwanderung von Choleravibrionen ins Hühnerei. 23. 95. 145.
- Wolf K.** Über Desinfektion mit Sapokresol. 20. 94. 219.
— s. a. Thiele H.
- Wolf L.** Über den Einfluss des Wassergehaltes der Nährböden auf das Wachstum der Bakterien. 34. 99. 200.
- Wolffberg S.** Leuchtgasvergiftung nach Bruch des Straßensrohrs. 1. 88. 267.
- Wolffhügel G.** Zur Lehre vom Luftwechsel. 18. 93. 251.
- Wolff A.** Die Sauerteiggärung. (Hygienische Studien über Mehl und Brot. VII.) 21. 94. 268.
- Wolpert H.** Über den Einfluss der Lufttemperatur auf die im Zustand anstrengender körperlicher Arbeit ausgeschiedenen Mengen Kohlensäure und Wasserdampf beim Menschen. 26. 96. 32.
— Über die Kohlensäure- und Wasserdampf-Ausscheidung des Menschen bei gewerblicher Arbeit und bei Ruhe. 26. 96. 68.
— Über den Kohlensäuregehalt der Kleiderluft. 27. 96. 291.
— Über den Einfluss der Luftbewegung auf die Wasserdampf- und Kohlensäure-Abgabe des Menschen. 33. 98. 206.
— Über den Einfluss der Luftfeuchtigkeit auf den Arbeitenden. 36. 99. 203.
— Über die Größe des Selbstlüftungs-Koeffizienten kleiner Wohnräume. 36. 99. 220.
— Über die Ausnutzung der körperlichen Arbeitskraft in hochwarmer Luft. 36. 99. 294.
— s. a. Broden A.
- Wunschheim O. v.** Beeinflusst Glycerin als Lösungsmittel den Desinfektionswert von Antiseptis. 39. 01. 101.

Z.

- Zagato F. s. Serafini A.**
- Zaubitzer H.** Studien über eine dem Strohinfus entnommene Amöbe. 40. 01. 103.
- Zierler Fr.** Über die Beziehung des Bacillus implexus Zimmermann zum Bacillus subtilis Cohn. Ein Beitrag zur Lehre von der Variabilität der Spaltpilze. 34. 99. 192.
- Zörkendörfer.** Über die im Hühnerei vorkommenden Bakterien, nebst Vorschlägen zu rationellen Verfahren der Eikonservierung. 16. 98. 369.
-

SACH-REGISTER.

A.

Abdomen. Gefühle im — und Pulszahl. 3. 85. 239.¹⁾

Abdominaltyphus. Die Verbreitung des — im Regierungsbezirke Mittelfranken von 1870 bis 1890. Spaet F.²⁾ 17. 93. 255.

— Zur Ätiologie des —. Soyka J. 6. 87. 257.

— s. a. Typhus.

Abkühlung. Einfluss auf baktericide Wirkung des Blutes. 28. 97. 373.

— Erhöhung der Disposition zu Infektionskrankheiten. 28. 97. 344.

Absorption von giftigen Gasen und Dämpfen durch den Menschen. 17. 93. 324.

Abwässer. Industrie- und Haus- — und Schädigung der Fischzucht. 3. 85. 40.

— städtische — und Verunreinigung. 35. 99. 123.

— Über die Reinigung der — durch Elektrizität. Fermi C. 13. 91. 207.

— von Zuckerfabriken. 35. 99. 19.

— s. a. Entwässerungsverhältnisse, Kanalisation, Kanalwasser, Schmutzwasser, Sielwasser, Wasser.

Abwasserreinigung. Betrachtungen zur Frage der —. Grether G. 27. 96. 189.

— Hermite-Verfahren. 28. 97. 188.

— Webstersches Verfahren. 28. 97. 185. u. 211.

— Wirkung der einfachen Sedimentierung. 27. 96. 193.

Acetonglycerin. 39. 01. 132.

Adenin in Bakterien. 18. 93. 324.

Adenitis equina. Erreger. 34. 99. 1.

Aëro- und Anaërobiose. Einfluss auf Cholerabacillen. 21. 94. 308.

Ätherische Öle, antiseptische Wirkung. 7. 87. 309.

Ätherschwefelsäuren im Harn. Verminderung der Ausscheidung von — bei Borsäuregenuss. Forster J. 2. 84. 95.

Äthylalkohol. Wirkung auf den arteriellen Blutstrom. 40. 01. 347.

Ätiologie. Zur — des Milzbrandes. 2. 84. 335.

Agar-Gelatine. 21. 94. 124.

Agglutination. Das Phänomen der — und seine Beziehungen zur Immunität. Trumpp J. 33. 98. 70.

¹⁾ S. Vorbemerkung auf S. 4!

²⁾ Die Beifügung des Autorennamens zeigt an, dass die vorstehende Angabe dem Titel einer Arbeit entspricht.

- Agglutination** gesunden Blutes durch Malariablutserum. 40. 01. 197 u. 241.
 — im Tierkörper. 33. 98. 124.
 — Pseudo —. 33. 98. 181.
 — und Bactericidie eines Serums. 33. 98. 124.
 — verschiedener Bakterien durch hochwertiges Typhusserum. 34. 99. 179.
 — von Amöben. 40. 01. 187.
- Agglutinierte Bakterien.** Vermehrung. 34. 99. 185.
- Agglutinine.** Verbrauch. 34. 99. 184.
- Agrostemma Githago** (Kornrade). Über die Giftigkeit und die Entgiftung der Samen von —. Lehmann K. B. und Mori R. 9. 89. 257.
- Akklimatisation.** Berechnung der —. 36. 99. 90.
 — Über — in Großstädten. Weleminsky F. 36. 99. 66.
- Alaun.** Nachweis im Brot. 2. 84. 201.
 — Nachweis im Weine. 1. 83. 497.
 — Wert für die Wasserreinigung. 19. 93. 62.
- Albuminstoffe** im Fleische. Gewinnung. 25. 95. 154.
- Albumosen-Agar** (nach Hesse). Verwendung zur Wasseruntersuchung. 38. 00. 365.
- Alexine.** Einfluss der Neutralsalze. 17. 93. 188.
 — Einwirkung von Bakterien auf —. 35. 99. 300.
 — Gewöhnung von Bakterien an —. 39. 01. 81.
 — Identität mit Leukocytenextraktstoffen. 38. 98. 154.
 — Können von lebenden Leukocyten — secerniert werden? Trommsdorff R. 40. 01. 382.
 — micellare Struktur. 17. 93. 177.
 — Regeneration. 35. 99. 366.
 — Resistenz im trockenen Zustande. 17. 93. 171.
 — Schädigung durch Bakterienzersetzungsprodukte. 28. 97. 100.
 — Über Extraktion von —n aus Kaninchenleukocyten mit dem Blutserum anderer Tiere. Laschtschenko P. 37. 00. 290.
 — Unwirksamkeit in saurer Lösung. 40. 01. 380.
 — Vitale Sekretion aus Leukocyten. 37. 00. 307.
 — Verhalten gegen Gefrieren. 31. 97. 30.
 — s. a. Bactericidie, Blut, Blutserum, Leukocyten, Serum, Serumalexine.
- Alexinwirkung.** Einfluss von Zersetzungsstoffen auf die —. Schneider L. 28. 97. 93.
 — Steigerung durch Ammoniumsalze. 17. 93. 145.
 — und Phagocytose. 27. 96. 234.
- Algen.** Aufzehrung organischer Substanz. 14. 92. 202.
 — in Gewässern. 20. 94. 191.
 — Rolle bei Selbstreinigung der Flüsse. 12. 91. 261.
 — und Diatomeen und Selbstreinigung der Flüsse. 38. 00. 201.
 — und Formaldehyd. 12. 91. 265.
 — und Gasgehalt des Wassers. 38. 00. 208.
 — Wandlung von Glycerin in Stärke. 14. 92. 207.
- Alkali.** Einwirkung auf Bactericidie des Serums. 40. 01. 337.

- Alkalien** mit Glycerin. Desinfektionswert. 39. 01. 111.
- Alkaloide.** Absorption im Boden. 2. 84. 295.
- Wirkung auf Bakterienwachstum und Fermentbildung. 14. 92. 37.
- Alkohol.** Die Bedeutung des —s als Nahrungsmittel. Nach Stoffwechselversuchen am Menschen. Neumann R. O. 36. 99. 1.
- Gewöhnung an —. 36. 99. 32.
- Harntreibende Wirkung. 7. 87. 376.
- und Glycerin im Bier. 2. 84. 254.
- Wasserentziehende Wirkung auf tierische Gewebe. 40. 01. 359.
- Wirkungen von Methyl-, Äthyl- und Propyl- — auf den arteriellen Blutstrom bei äußerer Anwendung. Buchner H., Fuchs F. und Megele L. 40. 01. 347.
- Alkohole.** Fällung von Eiweißlösungen. 40. 01. 360.
- Gefäßserweiternde Wirkung bei intraperitonealer Injektion. 40. 01. 360.
- Alkoholbildung** durch Choleravibrio. 22. 95. 17.
- Alkoholdiurese.** Theoretische Erklärung. 7. 87. 389.
- Alkoholgenuss.** Wirkung auf Ertragbarkeit niederer Temperatur und auf Wasserdampfabgabe. 38. 00. 143.
- Alkoholverbände.** Blutdrucksteigerung. 40. 01. 368.
- Alkoholica.** Untersuchung auf Fuselöl. 1. 88. 445. 4. 86. 229.
- Alkoholische Gärung** s. Gärung.
- Amberg.** Pneumonie in der Gefangenenanstalt. 2. 84. 119.
- Ammoniak.** Abdunstung aus Boden. 30. 97. 90.
- Absorption durch den Menschen. 17. 93. 331.
- Die Oxydation des —s im Wasser und im Boden. Uffelmann J. 4. 86. 82.
- Eindringen in Gelatine. 7. 87. 336.
- Einfluss auf Organismus. 5. 86. 59.
- Gewöhnung an die Einatmung. 34. 99. 276.
- in der Ausatemluft 38. 00. 65.
- in der Luft. 8. 88. 308.
- Steigerung der Silberlöslichkeit durch —. 34. 99. 64.
- Ammoniumsalze.** Steigerung der Alexinwirkung durch —. 17. 93. 145.
- Toxicität. 38. 00. 46.
- Amoeba immaculata** Grassi. 40. 01. 193.
- Amöbe.** Studien über eine den Strohinfus entnommene —. Zaubitzer H. 40. 01. 103.
- Amöben.** Färbungen. 40. 01. 122.
- Amöbenzüchtung** nach Lehmann. 30. 97. 28.
- und Amöbennährböden. 40. 01. 114.
- Anaerobe Fäulnis.** Produkte. 36. 99. 360.
- Züchtung. Technik. 37. 00. 57.
- Anaerobiose** des Choleravibrio. 20. 94. 383.
- Einfluss auf Morphologie der Bakterien. 30. 97. 298.
- Einfluss auf Pigmentbildung der Bakterien. 30. 97. 29.
- An die Leser** des Archives für Hygiene. Pettenkofer M. v. 24. 95. III.
- Anilinöl** s. Öle.

- Anilinwassergentianaviolett.** Antiseptische Kraft. 39. 01. 848.
- Animalien.** Bedeutung des Wassergehaltes für die Zersetzung durch Mikroorganismen. 37. 00. 178.
- Veränderungen durch den Kauakt. 39. 01. 238.
- Anopheles.** Lebensgewohnheiten und Malaria-Epidemiologie. 40. 01. 226.
- Resistenz gegen Schädigungen. 40. 01. 203.
- Anpassung der Bakterien in ihren Aschebestandteilen an den Nährboden.** 28. 97. 11.
- des Menschen an hohe und niedrige Lufttemperaturen. 38. 00. 120.
- s. a. Akklimatisation.
- Anreicherung von Choleravibrionen.** 20. 94. 125.
- Antimon in Gummisachen.** 15. 92. 134.
- in Plüschstoffen. 17. 93. 434.
- Antiseptica s. Desinfektion.**
- Antiseptische Wirkung.** Versuche über die — des Jodoforms, der ätherischen Öle und einiger anderer Substanzen und über das Eindringen gasförmiger Antiseptica in Gelatine. Riedlin G. 7. 87. 309.
- Apparische durchlöchernte Scheiben.** Über die — als Lüftungsmittel. Serafini A. 26. 96. 329.
- Arbeit.** Kohlensäureproduktion bei. 26. 96. 59.
- Wasserproduktion. 26. 96. 60.
- Arbeitender.** Einfluss der Luftfeuchtigkeit auf denselben. 36. 99. 203.
- Arbeiterbevölkerung.** Ernährung der russischen —. 9. 89. 23.
- Arbeiterstand.** Wohnungen. 26. 96. 109.
- Arbeitskraft.** Über die Ausnutzung der körperlichen — in hochwarmer Luft. Wolpert H. 36. 99. 294.
- Arbeitsleistung.** Einfluss auf Schweifsabsonderung. 10. 90. 257.
- Steigerung durch Massage. 15. 92. 141.
- Arbeitsräume.** Versorgung mit trockener Luft. 36. 99. 214.
- Arbeitsversuche.** Respiratorische — bei wechselnder Luftfeuchtigkeit an einer fetten Versuchsperson. Broden A. 39. 01. 298.
- Arens-Lambseher Luftreinigungsapparat.** 21. 94. 349.
- Argandbrenner.** 23. 95. 257.
- Armee.** Typhusfälle in der bayerischen —. 17. 93. 528.
- s. a. eiserner Bestand, Garnison, Kaserne, Militär, Scharlachepidemie.
- Armen-Ernährung.** 17. 93. 593.
- Aschebestandteile.** Die — der Cholerabacillen. Cramer E. 28. 97. 1.
- Aschehunger.** Notiz über den Einfluss des —s auf den Tierkörper. Forster J. 2. 84. 423.
- Atemkappe.** Befestigung mit Glaserkitt. 39. 01. 65.
- Atemluft.** Steigerung im kalten Bade. 39. 01. 85.
- s. a. Ausatemluft, Expirationsluft.
- Atmung der Bakterien.** 25. 95. 189. 28. 97. 308.
- Atmosphäre.** Die relative Feuchtigkeit der — und ihre Wirkung auf den Menschen. Reinhard H. 3. 85. 183.
- s. a. Feuchtigkeit, Luft.

Auditorium. Luft. 8. 88. 336.

Auerbrenner. Unverbrannte Kohlenwasserstoffe. 22. 95. 117.

Auerlicht. Photometrie mit lichtempfindlichem Papier. 38. 00. 324.

— Verwendung zur indirekten Beleuchtung. 29. 37. 107.

— s. a. Gasglühlicht, Glühlicht.

Auge. Wirkung der natürlichen Irrigation. 13. 91. 395.

— s. a. Brillen, Konjunktivalflüssigkeit, Myopie-Hygiene.

Ausatemluft. Ammoniak in der —. 38. 00. 65.

— Giftigkeit. 15. 92. 1.

— Über die Giftigkeit der —. Formánek E. 38. 00. 1.

— s. a. Atemluft, Expirationsluft.

Ausatmung. Über die vermeintliche — gasförmiger, organischer Substanzen durch den Menschen. Ein Beitrag zur Ventilationsfrage. Hermans J. Th. H. 1. 83. 5.

Ausnutzung von Cellulose. 11. 90. 360.

— von essbaren Pilzen. 6. 87. 119.

— von Kuttelflecken. 27. 96. 176.

— tuberkulösem Fleisch. 26. 96. 327.

— s. a. Brot, Brotsorten, Kost.

Ausreuter. Über die Zulässigkeit des Verkaufs von —. Tormay B. v. 2. 84. 368.

Ausscheidung von Bakterien durch die Milchdrüse. 23. 95. 44. 35. 99. 205.

B.

Bacillus aërogenes. Beiträge zur Frage der Differenzierung des — und *Bacillus coli communis*. Scheffer J. C. Th. 30. 97. 291.

— *aërogenes* s. a. *Bacterium lactis aërogenes*.

— *anthracis*, s. Milzbrandbacillus.

— *bovis morbilificans*. Differentialdiagnose gegen Coli- und Typhusbacillus. 32. 98. 248.

— *bovis morbilificans*. Differentialdiagnose gegenüber den anderen Fleischvergiftungserregern. 20. 94. 283.

— *bovis morbilificans*. Resistenz gegen Kochsalz. 35. 99. 50.

— *butyricus* Botkin. 37. 00. 63.

— *butyri fluorescens*. 13. 91. 19.

— *coli* s. *Bacterium coli commune*.

— des malignen Oedems als Erreger von Fibrinfäulnis. 36. 99. 372.

— *diphtheriae* s. Diphtheriebacillus.

— Ein in Eiscreme und Käse gefundener giftproduzierender —. Vaughan V. C. und Perkins G. D. 27. 96. 308.

— *fluorescens liquefaciens* und *Bac. pyocyaneus*. 34. 99. 149. 37. 00. 1.

— *fluorescens liquefaciens* unter parasitischen Verhältnissen. 37. 00. 8.

— *implexus* Zimmermann. Über die Beziehung des — zum *Bacillus subtilis* Cohn. Ein Beitrag zur Lehre von der Variabilität der Spaltpilze. Zierler Fr. 34. 99. 192.

Bacillus levans. 21. 94. 279.

- *mycoides*. Notiz über den —. Lehmann K. B. 35. 99. 10.
- *pulmonum glutinosus*. Ein gelegentlicher, durch Inhalation übertragbarer Erreger der Lungenentzündung bei Meerschweinchen. Martini E. 38. 00. 114.
- *putrificus*. 36. 99. 351.
- *pyocyaneus*. Abtötung durch Alkohol. 40. 01. 354.
- *pyocyaneus* unter saprophytischen Verhältnissen. 37. 00. 16.
- *pyocyaneus*. Vergleichende Studien über den — und den *Bacillus fluorescens liquefaciens*. Ružička St. 34. 99. 149. 37. 00. 1.
- *pyocyaneus*. Verhalten im Wasser. 34. 99. 169.
- *prodigiosus* s. a. *Prodigiosus*.
- *subtilis* und *Bacillus implexus*. 34. 99. 192.
- *thermophilus aërophilus*. 33. 98. 174.
- *thermophilus aquatilis*. 33. 98. 175.
- *thermophilus aquatilis anguinus*. 36. 99. 290.
- *thermophilus aquatilis chromogenes*. 36. 99. 289.
- *thermophilus aquatilis liquefaciens*. 36. 99. 287.
- *thermophilus aquatilis liquefaciens aërobius*. 36. 99. 288.
- *thermophilus liquefaciens aërophilus*. 33. 98. 173.
- *thermophilus liquefaciens tyrogenes*. 33. 98. 177.
- *thermophilus reducens*. 33. 98. 176.
- Über einen pathogenen — aus Zwischendeckenfüllung. Utpadel. 6. 87. 359.
- Über einen — mit Verzweigungen. Stolz A. 30. 97. 156.
- s. a. *Bacterium*, *Granulobacillus*.

Bacterien s. **Bakterien!****Bacterium acidilactici**, in reiner Milchwasserlösung. 18. 93. 6.

- *brassicae acidiae*. 29. 97. 75.
- *butyri colloideum*. 13. 91. 17.
- *coli anaerogenes*. 26. 96. 299. 27. 96. 392.
- *coli anindolicum*. 26. 96. 299.
- *coli anindolicum* und *Bact. coli anaerogenes*. Lembke W. 27. 96. 394.
- *coli commune*. Artcharakteristika. 21. 94. 292.
- *coli commune*. Beeinflussung durch Phenol. 21. 94. 104.
- *coli commune*. Beeinflussung durch Wärme. 21. 94. 106.
- *coli commune*. Bernsteinsäurebildung in Milch. 39. 01. 411.
- *coli commune*. Fäulnisantagonist im Darm. 36. 99. 388.
- *coli commune*. Fäulnisantagonist in Milch. 39. 01. 413.
- *coli commune*. Nachweis von virulenten — im Wasser. 36. 99. 190.
- *coli commune*. Resistenz gegen Carbonsäure. 39. 01. 386.
- *coli commune*. Über die Veränderung einiger Lebenseigenschaften des — durch äußere Einflüsse. Villinger A. 21. 94. 101.
- *coli commune* und *Bact. aerogenes*. 30. 97. 291.
- *coli commune* und *Bact. lactis aerogenes*. Behinderung der durch *Bac. putrificus* bewirkten Fäulnis. 36. 99. 385.
- *coli commune* und *Bact. typhi*. Quantitative Unterschiede biologischer Eigenschaften. 38. 00. 397.

- Bacterium coli commune.** Unterscheidung vom Typhusbacillus. 16. 93. 1.
- **coli commune.** Unterscheidung vom Bact. bovis morificans. 32. 98. 248.
 - **coli commune.** Unterscheidung vom Bact. lactis aerogenes. 30. 97. 291.
 - **coli commune.** Vergleichende Studien an — verschiedener Provenienz. Fremlin. 19. 93. 295.
 - **coli commune.** Vergleichende und kritische Studien, betreffend die Diagnostik des Bac. typhi und des —. Rambousek J. 38. 00. 382.
 - s. a. Faeces.
 - der Forellenseuche. 21. 94. 6.
 - der Maul- und Klauenseuche. 30. 97. 372.
 - **prodigiosum** und **proteus.** Bernsteinsäurebildung in Milch. 39. 01. 411.
 - **prodigiosum** s. a. Prodigiosus.
 - **pyocyaneum** s. Bacillus pyocyaneus.
 - **lactis aerogenes.** Fäulnisantagonist in Milch. 39. 01. 413.
 - **latericium.** Farbstoffvariabilität. 30. 97. 17.
 - **neues,** aus Leprafall gezüchtetes. 30. 97. 168.
 - **solaniferum colorabile.** 38. 00. 343.
 - **solaniferum non colorabile.** 38. 00. 342.
 - **tholoeideum.** 9. 89. 129.
 - **typhi.** Vergleichende und kritische Studien, betreffend die Diagnostik des — und des Bact. coli. Rambousek J. 38. 00. 382.
 - **typhi** s. a. Typhusbacillus.
- Bad.** Hautausscheidung und Hautquellung im warmen —. 36. 99. 45.
- Schweißsekretion im warmen —. 10. 90. 235.
 - Steigerung der Atemluft im kalten —. 39. 01. 85.
 - Wärmeverlust im —. 9. 89. 94.
- Badeöfen.** Luftverschlechterung. 11. 90. 86.
- Badeschwämme.** Vermehrung von Keimen. 19. 93. 244.
- Badewasser.** Abtötung von Choleravibrionen im —. 18. 93. 368.
- Untersuchungen über den Bakteriengehalt des —s. Edel M. 19. 93. 225.
- Badfieber.** 26. 96. 229.
- Bäder, kalte.** Ergebnisse einiger Respirationsversuche bei wiederholten —n. Durig A. und Lode A. 39. 01. 46.
- Bakterielle Stoffe** s. Leukocyten.
- Bakterieidie** bei Hyperleukocytose. 28. 97. 315.
- durch Hühnereiweiß. 17. 93. 537.
 - durch Humor. aquens. 10. 90. 151.
 - durch intravasculäres Blut. 10. 90. 112.
 - durch Natriumsilikat. 35. 99. 170.
 - sogenannte der Milch. 23. 95. 44.
 - Verminderung durch Erhitzen und Gefrieren. 10. 90. 116.
 - von Zellextrakten, durch Neutralisieren aufgehoben. 35. 99. 162.
 - s. a. Alexine, Blut, Blutserum, Leukocyten, Serum.
- Bakterien.** Abspülung vom Deckgläschen trotz Fixierung. 39. 01. 388.
- Abtötung durch konzentrierte Kochsalzlösungen. 11. 90. 81.
 - Abtötung durch Elektrizität. 34. 99. 61.

Bakterien. Adenin in —. 18. 93. 324.

- Änderung der Morphologie unter Anaërobiose. 30. 97. 298.
- Äußere Einflüsse und biologisches Verhalten. 21. 94. 101.
- Agglutination s. Agglutination.
- Aschebestandteile, Anpassung an Nährboden. 28. 97. 11.
- Atmung. 28. 97. 308.
- Auslaugung im Organismus. 40. 01. 59.
- Ausscheidung durch die thätige Milchdrüse. 23. 95. 44. 35. 99. 205.
- bei Fleischvergiftungen. 20. 94. 252. 28. 97. 146. 32. 98. 219 u. 277. 35. 99. 40.
- Beiträge zur Kenntnis der thermophilen —. Michaëlis G. 36. 99. 285.
- Bestimmung entwicklungsfähiger Luftpilze. 1. 83. 169.
- Butter- und Essigsäurebildung. 22. 95. 11.
- Chemische Zusammensetzung. 18. 93. 322.
- Diastatische Fermente. 10. 90. 30.
- Die parasitären — der Cerealien. Bemerkungen zu obiger Frage. 9. 89. 350.
- Die Zusammensetzung der — in ihrer Abhängigkeit von dem Nährmaterial. Cramer E. 16. 93. 151.
- der »Borscht« genannten Gärung der roten Rüben. 36. 99. 149.
- der Sauerkrautgärung. 29. 97. 56.
- des Hühnereies. 16. 93. 381.
- des Trinkwassers. 4. 86. 168.
- Einfluß der Bewegung auf Wachstum und Virulenz. 13. 91. 247.
- Einfluß der Metalle. 34. 99. 43.
- Einfluß der Spektralfarben. 17. 93. 204.
- Einfluß des Lichtes. 17. 93. 179.
- Einfluß des Sonnenlichtes. 36. 99. 323.
- Einwirkung auf Alexine. 35. 99. 300.
- Einwirkung auf Milch. 39. 01. 409.
- Einwirkung künstlichen Magensaftes auf pathogene —. 10. 90. 382.
- Eiweißzersetzung. 22. 95. 312.
- Enzyme in thermophilen —. 33. 98. 183.
- Enzyme, tryptische. 14. 92. 1.
- Färbbarkeit nach vorhergegangener Schädigung. 28. 97. 180.
- Färbung in feuchtem Zustande. 39. 01. 322.
- Farbstoffbildung, Einfluß reichlicher Luftzufuhr. 37. 00. 24.
- Farbstoffbildung, Variabilität. 30. 97. 1.
- Fermente. 10. 90. 1.
- Fettartige Körper, Vermehrung auf traubenzuckerhaltigen Nährböden. 28. 97. 36.
- Fettsäuren. 22. 95. 314.
- Fettzersetzung. 38. 00. 78.
- Gasatmung. 22. 95. 189.
- Generationsdauer. 39. 01. 352.
- Generationsdauer in Bouillonkulturen. 23. 95. 57.
- Gewöhnung an Alexine. 39. 01. 31.

Bakterien. Guanin in —. 18. 93. 324.

- Hemmung der Gelatineverflüssigung durch Zuckerzusatz. 31. 97. 311.
- im Berliner Kanalwasser, vier gegenüber Kalkmilch sehr resistente —. 27. 96. 224.
- im Blute lebender Tiere. Fodor J. 4. 86. 130.
- im Bodenschlamm von Brunnen. 11. 90. 378.
- im Darm von Tieren der Polarregion. 39. 01. 426.
- im Flußboden. 24. 95. 213.
- im Hühnerei. 16. 93. 369.
- im Hühnerkot. 34. 99. 239.
- im Straßenstaub. 35. 99. 252.
- im Wasser, s. Wasserbakterien.
- in der Münchener Butter. 13. 91. 1.
- in Faeces nach Chiningaben. 4. 86. 390.
- in Faeces nach Kaffeegenuß. 4. 86. 388.
- in Faeces nach Naphthalinogen. 4. 86. 355.
- in Faeces nach Weingenuß. 4. 86. 386.
- In gesalzenen Fleischproben gefundene —. 37. 00. 190.
- in Rot- und Weißwein. 4. 86. 360.
- Indolbildung. 30. 97. 308.
- Kohlensäureausscheidung. 28. 97. 308.
- Kohlensäurebildung im Boden. 11. 90. 32.
- Künstliche Umzüchtung von Rassen. 30. 97. 31.
- lebende und tote —, Verhältnis beider in Kulturen verschiedenen Alters. 39. 01. 367.
- Lebendfärbung. 7. 87. 343.
- Lecithin in —. 18. 93. 325.
- Leim- und Fibrin lösende Fermente der —. 10. 90. 1.
- Mikroskopische Zählungsmethode nach A. Klein. 39. 01. 321.
- Modus der Schwefelwasserstoffbildung bei —. 16. 93. 53.
- Nährmaterial und Widerstandskraft. 38. 00. 298.
- Neue Arten an Kartoffeln. 38. 00. 332.
- Neue, zwei aus Rheinwasser isolierte. 19. 93. 30.
- Peptonisierende — der Milch. 37. 00. 30.
- Pigmentbildung bei Anaerobiose. 30. 97. 29.
- Pleomorphismus des Bacteriums der Maul- und Klauenseuche. 30. 97. 394.
- Pleomorphismus des Diphtheriebacillus. 33. 98. 1.
- Resistenz gegen Kochsalz. 35. 99. 54.
- Resistenz gegenüber Pasteurisieren. 9. 89. 369.
- Säurefestigkeit und Nährboden. 39. 01. 198.
- Schädigung durch Metalle. 34. 99. 43.
- Schwefelwasserstoffbildung bei den —. 16. 93. 10. 30. 97. 304.
- Sedimentierung in Flüssen. 38. 00. 198.
- Solanin bildende. 38. 00. 342.
- Spezifisches Gewicht. 11. 90. 384.
- Sporenauskeimung bei verschiedener Temperatur. 39. 01. 222.

- Bakterien.** Sporenbildung bei *Cladotrix*. 27. 96. 338.
- Sporenresistenz im Auskeimungsstadium. 39. 01. 223.
 - Stickstoff als Eiweißstickstoff. 22. 95. 188.
 - Studien über die Produktion von Schwefelwasserstoff, Indol und Mercaptan bei —. Morris M. 30. 97. 304.
 - Symbiose zwischen *B. denitrificans* und *B. coli* oder *typhi*. 30. 97. 278.
 - Symbiose mit Amöben. 40. 01. 135.
 - Thermophile — in Brunnenwasser. 36. 99. 286.
 - Thermophile s. a. *Bacillus Thermophilus*.
 - Transport durch feinsten Spraynebel. 8. 88. 194.
 - Trockensubstanz und Asche. 13. 91. 75.
 - Über das Verhalten einiger pathogener — im Trinkwasser. Karlinski J. 9. 89. 113.
 - Über den Einfluss des Wassergehalts der Nährböden auf das Wachstum der —. Wolf L. 34. 99. 200.
 - Über den Einfluss eines wechselnden Traubenzuckergehaltes im Nährmaterial auf die Zusammensetzung der —. Lyons R. E. 28. 97. 30.
 - Über die — des Mainwassers. Rosenberg B. 5. 86. 446.
 - Über die — im Duodenum des Menschen. Gessner C. 9. 89. 123.
 - Über Gewöhnung von — an Alexine. Trommsdorff R. 39. 01. 31.
 - und Grundwasser. Renk F. 4. 86. 27.
 - und Grundwasser. Pfeiffer A. 4. 86. 241.
 - und Grundwasser. Zur Gegenwehr. Renk Fr. 4. 86. 246.
 - und Wasserkrebse im Wasser. 15. 92. 90.
 - Variabilität. 37. 00. 1.
 - Variabilität, Beitrag zur. 34. 99. 192.
 - Variabilität der Farbstoffbildung. 30. 97. 1.
 - Variabilität der Milchsäurebakterien mit Bezug auf die Gärungsfähigkeit. 38. 00. 294.
 - Variationerscheinungen. 8. 88. 369.
 - Verhalten pathogener — im Trinkwasser. 6. 87. 234.
 - Verhalten im Bilschwasser. 12. 91. 418.
 - Verhalten im Kaffee. 4. 86. 368.
 - Verhalten im normalen Harn. 12. 91. 66.
 - Verhalten in arteriell und venös hyperämischen Organen. 39. 01. 152.
 - Verhalten in kohlensauren Wässern. 4. 86. 168.
 - Verhalten in konzentrierten Nährmedien. 10. 90. 118.
 - Verhalten in Milch. 39. 01. 405.
 - Verhalten zu den Sulfaten des Nährbodens. 16. 93. 65.
 - Vermehrung agglutinierter —. 34. 99. 185.
 - Virulenzgrad nach Passage des Darmes. 11. 90. 333.
 - Virulenzsteigerung durch Schleim. 39. 01. 170.
 - Virulenz und Resistenz gegen Alexine. 37. 00. 277.
 - Virulenz und Vermehrungsgröße. 37. 00. 286.
 - Wachstum unter Öl. 33. 98. 159.
 - Wanderung des Schwefels im Stoffwechsel der —. Rubner M. 16. 93. 78.

Bakterien. Wirkung der Alkaloide. 14. 92. 37.

— Wirkung der Bewegung. 13. 91. 247.

— Wirkung von Luftzutritt. 37. 00. 17.

— Wirkung von Pepsin und Salzsäure auf —. 10. 90. 385.

— Xanthin in —. 18. 93. 324.

— Zersetzungsgröße und Vermehrungsgeschwindigkeit. 36. 99. 283.

— s. a. Keime, Mikroorganismen, Spaltpilze.

Bakterienfeindliche Wirkung des Blutes s. Blut.

Bakterienflora des Darmes. 4. 86. 355. 26. 96. 293. 27. 96. 392. 29. 97. 304.

Bakteriengehalt des Badewassers. 19. 93. 225.

— der Faeces nach Aufnahme verschiedener Substanzen. 4. 86. 355.

— des Flusswassers, Abhängigkeit von verschiedenen Faktoren. 30. 97. 67.

— Über den — der öffentlichen Brunnen in Kaiserslautern. Bokorny Th. 8. 88. 105.

— Untersuchungen über den — des Flusbodens in verschiedener Tiefe. Davids. 24. 95. 213.

Bakterientötende Substanz. Versuche über die Natur der — im Serum. Buchner H. und Orthenberger M. 10. 90. 149.

Bakterientötende Wirkung des Blutes. 10. 90. 101.

Bakterienzählung s. Zählungsmethode.

Bakterienzahl in Kochschen Deckglaspräparaten. 39. 01. 387.

Bakteriologische Untersuchungsmethoden s. Untersuchungsmethoden.

Bakterium s. Bacterium.

Bamberg. Hydrographie der Stadt und Umgebung. 4. 86. 101.

Bangigkeitsgefühl. 31. 97. 179.

Barchent. Struktur. 23. 95. 7.

Bau. Veränderungen des Mörtels in einem —. 9. 89. 223.

Baumwollenstoff. Einfluß des Stärkens von — auf die Wärmedurchlässigkeit. Rubner M. 25. 95. 286.

Baumwollspinnereien. Beschaffenheit der Luft in —. 20. 94. 295.

Baumwollöle in amerikanischen Fetten. 17. 93. 437.

Baumwollsocken. Schweifsaufnahme. 10. 90. 272.

Bayern. Choleratodesfälle in —, 1856–1874. 3. 85. 167.

Bedeckung des Körpers und Pulszahl. 3. 85. 224.

Beer, Condensed —. Sendtner R. 6. 87. 85.

Beggiatox und Gehalt des Flusswassers an organischer Substanz. 14. 92. 190.

Behaarung. Einfluß auf Wasserdampfabgabe. 11. 90. 220.

— s. a. Haarbedeckung.

Bekleidungssysteme. Experimentelle Untersuchungen über die modernen —. Rubner M.

I. Empirische Reformbewegungen. 29. 97. 269.

II. Hygienische Gesichtspunkte zur Beurteilung einer Kleidung. 31. 97. 142.

III. Beurteilung der verschiedenen Bekleidungssysteme. 32. 98. 1.

Bekleidung. Über den Wert der — und ihre Rolle bei der Wärmeregulation. Rumpel O. 9. 89. 51.

— Thermische Studien über die — des Menschen. Rubner M. 23. 95. 13.

Bekleidung s. a. Kleidung.**Beleuchtung des kgl. Residenztheaters in München mit Gas und elektrischem Licht.** Pettenkofer M. v. 1. 83. 384.

- Die elektrische — des Hof- und Nationaltheaters in München nebst Bemerkungen über den »Glanz« des elektrischen Glühlichts. Renk Fr. 3. 85. 1.
- Einfluss Appertscher Scheiben. 26. 96. 358.
- Einfluss des Dochtes auf die Ausstrahlung von Kerzen. 23. 95. 230.
- elektrische, bei Theatervorstellungen. 3. 85. 18.
- Lichterzeugung und Verbrennungsprozesse. 23. 95. 308.
- Licht- und Wärmestrahlung. 23. 95. 313.
- Luftverunreinigung durch die —. 10. 90. 283.
- Salpetrige Säure in Zimmerluft durch —. 15. 92. 228.
- Tageslicht— von Wohnräumen. 17. 93. 59.
- Über — mit Petroleum. Oberdieck C. 33. 98. 229.
- und Ventilationsbedarf. 18. 93. 309.
- Untersuchungen über die natürliche — in den städtischen Schulen zu Göttingen. Stadtmann O. 11. 90. 293.
- Untersuchungen über indirekte (diffuse) — von Schulzimmern, Hörsälen und Werkstätten mit Auerschem Gasglühlicht. Kermauner F. und Prausnitz W. 29. 97. 107.
- Unvollkommene Verbrennungsprodukte. 10. 90. 316.
- Wärmestrahlung irdischer Lichtquellen. 23. 95. 87. 23. 95. 193. 23. 95. 297. 23. 95. 343.
- s. a. Gasflammen, Bogenlicht, Licht.

Beleuchtungsfrage. Zur —. Photometrische Tageslichtmessungen in Wohnräumen. Boubnoff S. 17. 93. 49.**Beleuchtungsmaterialien.** Die Verbrennungswärme der gebräuchlichsten — und über die Luftverunreinigung durch die Beleuchtung. Cramer E. 10. 90. 283.

- Wasserverdampfung von —. 10. 90. 318.

Beleuchtungsvorrichtungen. Über die Größe der Wärmestrahlung einiger —. Rubner M. 23. 95. 193.**Bemerkungen zu dem »Nachtrag« des Stabsarztes Dr. Scheurlen zu seiner Veröffentlichung: »Weitere Untersuchungen über Saprol« (A. f. H. 19. 93. 347).** Pfuhl. 20. 94. 392.

- zu Dr. Mays Aufsatz: »Über die Infektiosität der Milch perlstüchtiger Kühe. Aufrecht. 1. 83. 397.
- zur Abhandlung des Herrn Dr. Reichenbach über Wärmestrahlung der Leuchtflammen. Rubner M. 33. 98. 350.
- zur vorstehenden Notiz von Dr. H. Reichenbach »Zur Messung der Wärmestrahlung«. Rubner M. 39. 01. 259.
- zu vorstehenden Ausführungen des Herrn Dr. Hebebrand. Welte E. 25. 95. 104.

Benzolvergiftung, chronische. 31. 97. 339.**Bergarbeiter.** Traumatische Konjunktivitis bei —n. 1. 83. 41.

Berlin. Grundwasserstand und Typhus. 6. 87. 264.

— Leitungswasser, 1891—1894. 21. 94. 63.

— Leitungswasser von April 1894 bis Dezember 1897. 34. 99. 101.

— Veränderung des Spreewassers auf seinem Laufe durch —. 35. 99. 83.

Bernsteinsäure. Bildung in Milch durch *Bact. coli, proteus* und *prodigiosum*. 39. 01. 411.

— Die — als Produkt der alkoholischen Gärung zuckerhaltiger Flüssigkeiten, nebst Studien über die quantitative Bestimmung derselben. Rau A. 14. 92. 225.

— Methode der quantitativen Bestimmung. 14. 92. 234.

Bettluft. Kohlensäuregehalt. 27. 96. 306.

Bettstoffe. Physikalische Eigenschaften. 32. 98. 289.

— Über das Wärmeleitungsvermögen einiger —. Spitta O. 32. 98. 285.

Bier. Das Budapester —. Fischer S. 2. 84. 432.

— Einfluss auf Magenverdauung. 3. 85. 209.

— Einfluss auf Typhusbacillen. 19. 93. 59.

— Einfluss des —es und seiner Bestandteile auf die künstliche Verdauung. 4. 86. 11.

— Qualitativer Nachweis von Salicylsäure. 4. 86. 127.

— Salicylzusatz zu —. 5. 86. 486.

— Über die diuretische Wirkung des —s. Mori R. 7. 87. 354.

— Über die Gesundheitsschädlichkeit hefeetrüber —e und über den Ablauf der künstlichen Verdauung bei Bierzusatz. Simanowsky N. P. 4. 86. 1.

— Über die Veränderung des —es in Flaschen. Hilger A. 8. 88. 445.

— Verhältnis von Alkohol zu Glycerin im —e. Egger E. 2. 84. 254.

— s. a. Beer.

Bierhefe. Abtötung durch Alkohole. 40. 01. 352.

Biertripper. Ursache. 7. 87. 377.

Bilanz der Wärmeökonomie. 27. 96. 69.

Bilschwasser. Bakterien. 12. 91. 418.

Bindegewebe. Über die Bestimmung des —s im Muskel. Schepilewsky E. 34. 99. 348.

Blausäure bei Leuchtgasverbrennung. 22. 97. 122.

Blei in Gummisachen. 15. 92. 133.

— in Haarwasser. 17. 93. 432.

— in Safran. 17. 93. 437.

— in Theeverpackung. 17. 93. 434.

Bleifagar. 30. 97. 305.

Bleichromat. Hygienische Untersuchungen über —. Lehmann K. B. 16. 93. 315.

— Nachträge zu meinen »Hygienischen Untersuchungen über —«. Lehmann K. B. 19. 93. 115.

Bleirohre. Über die — der Wasserleitungen. Steiner S. 3. 85. 186.

Blut. Aktivität und Farbe. 37. 00. 289.

— Baktericide Wirkung und Blutkörperchengehalt nach Abkühlung. 28. 97. 373.

— Dauer der bakterientötenden Wirkung. 10. 90. 114.

- Blut.** Einwirkung der schwefligen Säure auf das —. Ogata M. 2. 84. 242.
 — gesunder Tiere, Bakteriengehalt. 4. 86. 130.
 — lebender Tiere, Verhalten von eingebrachten Bakterien. 4. 86. 139.
 — Reaktion auf Kohlenoxyd. 10. 90. 397.
 — Steigerung der baktericiden Wirkung durch vorgängige Erysipelkokkeninjektion. 10. 90. 106.
 — Über das Verhalten virulenter und avirulenter Kulturen derselben Bakterien-species gegenüber aktivem —e. Nadoleczny M. 37. 00. 277.
 — Über den bakterientötenden Einfluss des —es. Buchner H. u. Voit Fr. 10. 90. 101.
 — und Blutserum. Untersuchungen über die bakterienfeindlichen Wirkungen des —. Buchner H. 10. 90. 84.
 — Veränderung der baktericiden Kraft durch Erhitzen und Gefrieren. 10. 90. 116.
 — Welchen Bestandteilen des —es ist die bakterientötende Wirkung zuzuschreiben? Buchner H. und Sittmann G. 10. 90. 121.
 — Zersetzung durch Choleravibrien. 8. 88. 242.
- Blutdruck.** Steigerung nach Alkoholverbänden. 40. 01. 368.
- Blutkörperchen.** Resistenzhöhung bei Anwesenheit von Salzen. 17. 93. 166.
 — und Choleravibrio. 5. 86. 252.
 — weisse, s. Leukocyten.
- Blutserum.** Über eine Methode der fraktionierten Fällung der Eiweisskörper des —s. Engel W. 20. 94. 214.
 — Weitere Mitteilungen über quantitative Verhältnisse verschiedener Eiweissarten im —. Engel W. 28. 97. 334.
 — Weitere Untersuchungen über die bakterienfeindlichen und globuliciden Wirkungen des —s. Buchner H. 17. 93. 112.
- Blutserumtherapie.** 18. 93. 192.
- Blutstrom.** Wirkung von Alkoholen auf den arteriellen —. 40. 01. 343.
- Boden.** Abnahme des organischen Stickstoffs durch Ammoniakabdunstung. 30. 97. 90.
 — Abnahme organischer Kohle. 30. 97. 93.
 — Absorption von Alkaloiden. 2. 84. 295.
 — Beitrag zur Kenntnis der Permeabilität des —s für Luft. v. Weltschowsky. 2. 84. 483.
 — Beitrag zur Kenntnis der Permeabilität des —s für Wasser. v. Weltschowsky. 2. 84. 499.
 — Bewegung des Leuchtgases nach geheizten Wohnräumen. 5. 86. 166.
 — Durchfeuchtungszustand natürlichen —s. 1. 83. 285.
 — Eindringen von Verunreinigungen in den —. Hofmann Fr. 2. 84. 145.
 — Fein- und grobporöser, Verhalten gegenüber Verunreinigungen. 2. 84. 156.
 — Fett- und Fettsäurezersetzung. 38. 00. 67.
 — Feuchtigkeit und Grundwasser. 1. 83. 273.
 — Formel der Permeabilitätsgrösse des — für Luft. 2. 84. 496.
 — Oxydation des Ammoniaks. 4. 86. 82.
 — Quarz- und Marmor—, Verhalten von Milzbrand- u. Cholerabacillen. 11. 90. 1.

- Boden.** Schutz gegen das Eindringen von Verunreinigungen. 2. 84. 190.
 — Selbstreinigung. 2. 84. 281.
 — Tiefenwirkung der Sonnenstrahlen. 36. 99. 332.
 — Über den Einfluß der Verunreinigung, Temperatur und Durchlüftung des —s auf die Härte des durch denselben durchsickernden Wassers. Rigler G. v. 30. 97. 69.
 — Über die Selbstreinigung des —s. Rigler G. v. 30. 97. 80.
 — Verhalten von Strychnin. 2. 84. 295.
 — Verhalten von Typhusbacillen. 13. 91. 302.
 — und Milzbrandbacillus. 2. 84. 343.
 — s. auch Erdboden, Flußboden, Friedhofsboden, Grundwasser.
- Bodenwärme.** 20. 94. 314.
- Bodenuntersuchung.** Ventilbohrer. 24. 95. 217.
- Bogenlicht.** 23. 95. 282.
- Boletus edulis.** Chemische Zusammensetzung. 5. 86. 329.
- Bombay.** Cholera und Regenhöhe. 2. 84. 182.
- Borax.** Einfluß auf Milchgerinnung. 40. 01. 184.
 — Hackfleischkonservierung. 40. 01. 172.
 — Fleischkonservierung. 37. 00. 231.
- Borsche.** Untersuchung über die — oder Barszcz genannte Gärung der roten Rüben. Epstein St. 36. 99. 145.
- Borsäure.** Einfluß auf Milchgerinnung. 40. 01. 182.
 — Einfluß auf Zersetzung im Darne. 2. 84. 95.
 — Über die Verwendbarkeit der — zur Konservierung von Nahrungsmitteln Forster J. 2. 84. 75.
 — Wert als Fleischkonservierungsmittel. 37. 00. 230. 40. 01. 169.
 — Wurstkonservierung. 13. 91. 196.
- Bouillonextrakte.** 6. 87. 253.
- Brantwein.** Schwefelsäure- und Salzsäurenachweis. 1. 83. 454.
- Bratwurstfüllen.** Gehalt an schwefligsauren Salzen. 35. 99. 17.
- Brauereien.** Kohlensäuregehalt in Gäräumen. 37. 99. 340.
- Brechdurchfall.** Spirillen bei —. 20. 94. 148.
- Bremen.** Grundwasserstand und Typhus. 6. 87. 271.
- Brillen** aus Bergkrystall. 13. 91. 341.
- Brom.** Schädlichkeit. 7. 87. 257.
- Bromsilberpapier** nitriertes. 38. 00. 323.
- Brot** aus geschältem Roggen, Ausnutzung. 11. 90. 357.
 — Celluloseausnutzung. 11. 90. 360.
 — Chemische Zusammensetzung bei Verschimmeln. 24. 95. 91.
 — Das — im Kleinhandel. Steiner S. 2. 84. 443.
 — Ausnutzung des Gelinkschen —es. 21. 94. 252.
 — Dekortikation und Ausnutzbarkeit. 21. 94. 264.
 — Durchlässigkeit für Luft und Wasser. 21. 94. 231.
 — Einfluß des Säuregehaltes auf die Ausnutzung. 20. 94. 18.
 — gesundheitsschädliches. 19. 93. 103.
 — Imbibitionsfähigkeit. 21. 85. 235.

Brot. Kauversuche. 24. 95. 111.

- Mutterkornnachweis. 24. 95. 228.
- Porenvolum und -größe frischen —es. 21. 94. 216.
- Porositätsverhältnisse beim Trocknen. 21. 94. 224.
- Säuregehalt qualitativ und quantitativ. 19. 93. 363.
- Schädlichkeit Rademehl enthaltenden —es. 9. 89. 267.
- Spezifisches Gewicht. 21. 94. 216.
- Über blaues —. Lehmann K. B. 4. 86. 149.
- Über das Verschimmeln des —es. Welte E. 24. 95. 84.
- Über das Verschimmeln des —es. Hebebrand A. 25. 95. 101.
- Bemerkung hierzu. Welte E. 25. 95. 104.
- Über die Gesundheitschädlichkeit des blauen —es nebst einer Notiz über den blauen Farbstoff von *Mercurialis perennis*. Lehmann K. B. 6. 87. 124.
- Untersuchung auf Mutterkorn, Kornrade, Alaun. 2. 84. 201.
- Zusammensetzung der Poren. 24. 91. 231.
- s. auch Mehl.

Brotsorten. Chemische Zusammensetzung. 17. 93. 637.

- Mikroskopische Schnitte. 17. 93. 639.
- verschiedene — und Ausnutzung gemischter Kost. 17. 93. 626.

Brunnen. Bakteriengehalt öffentlicher in Kaiserslautern. 8. 88. 105.

- Bodenschlamm-Keimverhältnisse. 11. 90. 378.
- Über den Bakteriengehalt der öffentlichen — in Kaiserslautern. Bokorny Th. 8. 88. 105.

Brunneninfektion. 15. 92. 61.**Brunnenwasser.** Das — von Lissabon. Emmerich R. 1. 83. 389.

- Hühnercholera-epizootie vom — ausgehend. 15. 92. 61.
- Thermophile Bakterien. 36. 99. 286.
- Verhalten der Typhusbacillen. 9. 89. 432.
- s. a. Hydrologie. Leitungswasser, Trinkwasser, Wasserleitung.

Brustfellentzündung in der Garnison München. 1. 83. 101.**Brustumfang** bei Kindern. 4. 86. 52.**Ruchdruckereien.** Luft in —. 3. 85. 522.**Budapest.** Mitteilungen aus dem hygienischen Institut in —. Fodor J. v. 2. 84. 363. 2. 84. 432.**Bügeln und Stärken.** Einfluss auf Baumwollstoffe. 25. 95. 286.

- Einfluss auf Leinenstoffe. 32. 98. 55.

Butter. Acidität nach Sterilisieren. 38. 00. 70.

- aus steriler Milch. 22. 95. 159.
- Bakteriologische Untersuchung Münchener —. Lafar F. 13. 91. 1.
- Einfluss der Temperatur auf Keimgehalt. 13. 91. 22.
- Keimgehalt. 13. 91. 14.
- Kochsalzzusatz und Keimgehalt. 13. 91. 31.
- s. a. Kunstbutter, Marktbutter, Rahm.

Butterfett. Beitrag zur Bestimmung des —es. Wiener. 30. 97. 324.**Butterfettanalyse.** Erfahrungen auf dem Gebiete der —. Raumer E. v. 8. 88. 407.

Buttersäurebildung durch Bakterien. 22. 95. 11.

Buttersäuregärung. Über —. I. Abhandlung. Schattenfroh A. und Grassberger R. 37. 00. 54.

Buttersorten. Über den Gehalt verschiedener — an flüchtigen Fettsäuren. Sendtner R. 1. 83. 137.

Butteruntersuchungsmethoden. Kritik der neueren auf dem Reichert-Meißelschen Verfahren basierenden —. Sendtner R. 8. 88. 424.

C.

Calcutta. Cholera-Immunität des Forts William. 3. 85. 147.

— Cholera-Todesfälle 1881—1883. 3. 85. 160.

— Keimgehalt der Milch. 12. 91. 145.

Campher. Antiseptische Wirkung. 7. 87. 328.

Carbacidometer. Wolperts —. 27. 96. 292.

Carbolglycerin. Desinfektionswert. 39. 01. 112.

Carbolöl. Wirkung in emulgiertem Zustande. 9. 89. 215.

Carbolsäure. Desinfektion bei erhöhter Temperatur. 15. 92. 360.

— Einfluß kleiner Quantitäten auf die Vermehrung von *B. coli* und *B. typhi* in Bouillon. 39. 01. 377.

Carbon-Natron-Ofen. Der Nieskesche —. Termi C. 16. 93. 196.

Carnivoren. Kupfergehalt. 24. 95. 39.

Casein s. Kasein.

Catania. Typhus. 13. 91. 344. 13. 91. 384. 20. 94. 78.

Cellulose. Quantitative Bestimmung in Mahlprodukten nach Lebbin. 28. 97. 237.

— Wärmeleitung. 24. 95. 313.

Cellulosebestimmung. Zur — im Kote. Mann K. 36. 99. 158.

Cerealien. Parasitäre Bakterien der —. 9. 89. 350.

Chinin und Bakteriengehalt der Fäces. 4. 86. 390.

Chlor. Gewöhnung an die Einatmung. 34. 99. 299.

— Einwirkung auf den Organismus. 7. 87. 242.

— und Brom. Absorption durch den Menschen. 17. 93. 335.

— Wieviel — nimmt ein Hund in einer Chloratmosphäre auf und auf welchem Wege. Lehmann K. B. 34. 99. 308.

Chlorgas als Zersetzungsprodukt des Chloroforms. 13. 91. 289.

Chlorgehalt der Luft. Einfluß auf den Menschen. 7. 87. 280.

Chlorkalk. Desinficierende Kraft. 24. 95. 239.

Chlornatrium s. Kochsalz.

Chloroform. Die Zersetzungsprodukte des —s bei Chloroformierung in mit Flammen erleuchteten Räumen. Eisenlohr L. u. Fermi C. 13. 91. 269.

Chlorschwefel. Versuche über die Giftigkeit des —s. 20. 94. 74.

Cholera asiatica. Über die Fermentausscheidung des Kochschen *Vibrio* der —. Bitter H. 5. 86. 241.

— *asiatica*. Untersuchungen über die Pilze der —. Emmerich R. 3. 85. 291.

- Cholera asiatica.** Untersuchungen über giftige Eiweißkörper bei — und einigen Fäulnisprozessen. Scholl H. 15. 92. 172.
- Ähnlichkeit mit Arsenikvergiftungen. 4. 86. 272.
 - Die — in Indien. Pettenkofer M. v. 3. 85. 129.
 - Einfluss der Wohnungsverhältnisse auf die Verbreitung von —. Fodor J. v. 2. 84. 257.
 - **-Epidemie.** Die — in Konstantinopel im Jahre 1893/94. Matthiolius. 23. 95. 371.
 - in Bombay und Calcutta im Verhältnis zur Regenhöhe. 2. 84. 182.
 - **-infantum** und Tyrotoxin. 7. 87. 436.
 - **-Massauah.** Vergleichende bakteriologisch-chemische Untersuchungen über das Verhältnis des Bacillus der — zum Vibrio Metschnikovi und zum Kochschen Kommabacillus. Rontaler St. 22. 95. 301.
 - **-nostras-** Stühle, Spirillen. 20. 94. 148. 26. 96. 180.
 - Studien. I. Gruber M. und Wiener E. 15. 92. 242.
 - Studien. II. Über die bakteriologische Diagnostik der Cholera und des Cholera-Vibrio. Gruber M. 20. 94. 123.
 - Todesfälle in Bayern und Sachsen 1836—1874. 3. 85. 167.
 - **-Toxepepton.** 15. 92. 207.
 - Über Desinfektion der ostindischen Post als Schutzmittel gegen Einschleppung der — in Europa. Pettenkofer M. v. 2. 84. 35.
 - Über die Beziehungen der — zu den Wasserverhältnissen in Peterhof. Dobroslawin A. 10. 90. 55.
 - Über die — in Neapel und die in Choleraleichen und Cholera-kranken gefundenen Pilze. Emmerich R. 2. 84. 412.
 - Über die — von 1892 in Hamburg und über Schutzmaßnahmen. Pettenkofer M. v. 18. 93. 94.
 - und Grundwasser. 6. 87. 342.
 - und Typhus-Bakterien. Über die Einwirkung von Wein und Bier sowie von einigen organischen Säuren auf die —. Pick A. 19. 93. 51.
 - Wäsche als Infektionsquelle. 4. 86. 337.
- Cholera-bacillen.** Das Verhalten der — in aeroben und anaeroben Kulturen. Hellin D. 21. 94. 308.
- Die Aschebestandteile der —. Cramer E. 28. 97. 1.
 - Die Zusammensetzung der —. Cramer E. 22. 95. 167.
 - Über das Abtöten von — in Wasser. Nijland H. 18. 93. 335.
 - Über das Verhalten der — in roher Milch. Basenau Fr. 23. 95. 170.
- Cholera-bacillus.** Beiträge zur Kenntnis des Neapeler — und einiger demselben nahestehender Spaltpilze. 3. 85. 361.
- s. a. Cholera-vibrio.
- Cholerafrage.** Zum gegenwärtigen Stand der —. Pettenkofer M. v. 4. 86. 249. 4. 86. 397. 5. 86. 353. 6. 87. 1. 6. 87. 129. 6. 87. 303. 6. 87. 373. 7. 87. 1.
- Die Autochthonisten. 4. 86. 251.
 - Die Kontagionisten. 4. 86. 278.
 - 1. Infektion Gesunder durch Kranke. 4. 86. 281.

Cholerafrage. Die Kontagionisten.

2. Exkremente der Cholerakranken als Sitz des Infektionsstoffes. 4. 86. 298.
 3. Krankenhaus- und Kasernepidemien als Beweis für Kontagiosität. 4. 86. 317.
 4. Wäsche als Infektionsquelle. 4. 86. 337.
 5. Cholera auf Schiffen. 4. 86. 397.
 6. Verbreitung durch persönlichen Verkehr auf dem Lande. 4. 86. 440.
 7. Die Trinkwassertheorie. 4. 86. 470.
- Die Lokalisten. 5. 86. 352.
1. Örtliche Disposition. 5. 86. 355.
 2. Begrenzung von Epidemien nach Fluß- und Drainagegebieten. 5. 86. 379
 3. Cholera in Moorgegenden. 5. 86. 387.
 4. Terrainunterschiede:
 - a) Mulden. 5. 86. 388.
 - b) Hohe und tiefe Lage. 5. 86. 397.
 - c) Bodenbeschaffenheit. 5. 86. 402.
 - d) Begrenzung von Hausepidemien. 6. 87. 4.
 5. Örtlich-zeitliche Disposition. 6. 87. 21.
- Individuelle Disposition und Durchseuchung. 6. 87. 162.
- Choleraimmune Orte. 6. 87. 192.
- Cholera-theorien. 6. 87. 303.
- Choleraprophylaxis. 6. 87. 372.
1. Quarantänen. 6. 87. 380.
 2. Pilgercholera in Indien. 6. 87. 401.
 3. Kriegscholera in Europa. 6. 87. 419.
 4. Konstatierung des Kommabacillus. 6. 87. 423.
 5. Isolierung der Cholerakranken. 6. 87. 433.
 6. Desinfektion der Exkremente. 6. 87. 437.
 7. Choleraflucht. 7. 87. 1.
 8. Jahrmärkte und andere Volksversammlungen. 7. 87. 23.
 9. Verkehrsbeschränkungen für Kasernen und Schulen. 7. 87. 27.
 10. Bei Leichenbegängnissen. 7. 87. 30.
 11. Beschränkung des Lumpenhandels. 7. 87. 34.
 12. Behandlung der Cholerawäsche. 7. 87. 38.
 13. Mafsregeln gegen individuelle Disposition. 7. 87. 49.
 14. Gegen örtliche und zeitliche Disposition. 7. 87. 52.

Cholera gifte. 15. 92. 207. 15. 92. 298.

Choleraimmunität des Forts William in Calcutta und Trinkwassertheorie. 3. 85. 147.

Cholerainfektion. Gewichtsabnahme der Tiere bei künstlicher —. 22. 95. 38.

— Immunität gegen intraperitoneale —. 22. 95. 61.

— intraperitoneale der Meerschweinchen. 15. 92. 254.

— intraperitoneale und Cholera-Immunität, Untersuchungen über —. Bon-troff. 22. 95. 28.

Cholerainfektion. Intraperitoneale und Immunität gegenüber Impfung vom Munde aus. 22. 95. 71.

— Schutz gegenüber *Prodigiosus* und anderer Mikroorganismen. 22. 95. 88.

Cholera kommabacillen. Über einige Arten in Calcutta vorkommender —. Cunningham D. 14. 92. 45.

Cholera vibrio. Abtötung in unreinem Wasser. 18. 93. 370.

— Alkoholbildung. 22. 95. 17.

— Anreicherung. 20. 94. 125.

— Bildung eines diastatischen Fermentes. 5. 86. 252.

— Bildung flüchtiger Säure durch den —. 22. 95. 9.

— Bildung von Kohlensäure. 22. 95. 19.

— Differentialdiagnose durch Verhalten in Nährgelatine. 20. 94. 129.

— Differentialdiagnose durch Nitroreindolreaktion. 20. 94. 138.

— Differentialdiagnose durch Thierpathogenität. 20. 94. 141.

— Differentialdiagnose gegen *B. coli* in Fäces-Platten nach 10 Stunden. 21. 94. 138.

— Einfluß von Wein und Bier. 19. 93. 52.

— Empfindlichkeit gegen Salzsäure. 10. 90. 388.

— Empfindlichkeit gegen Sublimat. 18. 93. 360.

— Infektiosität für Tauben. 21. 94. 41.

— in Kaviar. 35. 99. 79.

— in Milch. 12. 91. 133. 23. 95. 67.

— Lebensdauer auf infizierten Eischalen. 23. 95. 161.

— Milchsäurebildung. 22. 95. 6.

— Nitritbildung bei Zusatz von Nitraten. 21. 94. 311.

— Pasteurisieren. 9. 89. 389. 9. 89. 400.

— Toxalbumine. 15. 92. 187.

— Stickstoffproduktion bei Kontakt mit Luft. 22. 95. 176.

— Über Anaerobiose des —. 20. 94. 383.

— Über Schwefelwasserstoffbildung des — im Hühnerei. Kempner W. 21. 94. 317.

— und rote Blutkörperchen. 5. 86. 252.

— und *Vibrio Metschnikovi* und Cholera Massauah. 22. 95. 301.

— Untersuchungen über die Infektiosität des — und über sein Verhältnis zum *Vibrio Metschnikovi*. Weibel E. 21. 94. 22.

— Untersuchungen zur Plattendiagnose des —. Elsner M. 21. 94. 223.

— Variabilität. 14. 92. 45.

— Verhalten auf schwach alkalischen Kartoffeln. 19. 93. 15.

— Verhalten im Badewasser. 18. 93. 368.

— Verhalten in Erde. 9. 89. 411. 9. 89. 416.

— Verhalten in Lakmusmolke. 21. 94. 308.

— Verhalten in reinem Quarz- und Marmorboden. 11. 90. 1.

— Verhalten in roher Milch. 23. 95. 170.

— Verhalten im Trinkwasser. 6. 87. 248. 9. 89. 123.

— Verhalten im Wasser. 9. 89. 406. 9. 89. 416. 18. 93. 370.

- Cholera-vibrio.** Virulenzabnahme bei intraperitonealer Verimpfung von Tier zu Tier. 15. 92. 275. 15. 92. 288.
- Virulenzabnahme durch Älterwerden aerober Kulturen. 15. 92. 267.
 - Virulenzsteigerung im Hühnerei. 15. 92. 256. 22. 95. 364.
 - Virulenzsteigerung. 21. 94. 22.
 - Virulenzveränderungen. 22. 95. 44
 - Zersetzung von Blut. 8. 88. 342.
 - Zersetzungen zuckerhaltigen Nährmaterials durch den *Vibrio cholerae asiaticae* Koch. Gosio B. 22. 95. 1.
 - Zunahme der Giftigkeit nach Wachstum im Hühnerei. 23. 95. 150.
 - s. a. Cholera-bacillen, Kommabacillen.
- Cholera-vibrionen.** Über das Verhalten der — im Taubenkörper und ihre Beziehungen zum *Vibrio Metschnikovi*. Salus H. 19. 93. 333.
- Über die Einwanderung von — ins Hühnerei. Wilm. 23. 95. 145.
 - und Typhusbacillen. Über die Widerstandsfähigkeit der — gegen niedere Temperaturen. Brehme W. 40. 01. 320.
- Christiania.** Wohnungen des Arbeiterstandes. 26. 96. 109.
- Cladethrix odorifera** in Faeces. 26. 96. 231.
- Sporenbildung. 27. 96. 338.
 - Über eine thermophile —. Kędzior L. 27. 96. 328.
- Clostridium foetidum** als Erreger von Fibrinfäulnis. 36. 99. 372.
- Coagulationswasser.** 13. 91. 97.
- Coffeon.** Besitzt das — und die coffeinfreien Kaffeesurrogate eine kaffeartige Wirkung? Lehmann K. B. u. Wilhelm F. 32. 98. 310.
- Natur und Gewinnung. 32. 98. 316.
- Colonisation tropischer Länder; Überwindung der sanitären Hindernisse.** Heyer E. 16. 93. 312.
- Condensed Beer.** Sendtner R. 6. 87. 85.
- Conditoreiwaren.** Erkennung fremder Farbstoffe. 2. 84. 428.
- Congrès d'hygiène et de démographie.** 9. 89. 471.
- Constantinopel.** Cholera-Epidemie 1893/94. 23. 95. 371.
- Contagiosität-Witterung?** Kritisch-epidemiologische Betrachtungen. Altschul Th. 12. 91. 83.
- Cyanit** als Flammenschutzmittel. 8. 88. 112.
- Czaplewski's Keuchhustenbakterium.** 40. 01. 89.
- Czaplewski-Laser'scher Smegmabacillus.** 39. 01. 200.

D.

- Dampf.** Bedeutung von Spannkraft, Temperatur und Bewegung für Desinfektion. Budde V. 9. 89. 292.
- Erwärmung bei Kondensation. 9. 89. 310.
 - Kessel — unter Siedetemperatur. Ein Vorlesungsversuch. Helbig C. E. 8. 88. 115.
- Darm.** Beitrag zur Bakterienflora des —s. Lembke W. 26. 96. 293.
- Berichtigung hiesu. Lembke W. 27. 96. 392.

- Darm.** Weiterer Beitrag zur Bakterienflora des —s. Lembke W. 29. 97. 304.
— s. a. Duodeum.
- Darmausscheidung.** Vermehrung der — nach Borsäuregenuss. 2. 84. 98.
- Darmbakterien.** Bedeutung für die Ernährung. 39. 01. 425.
— bei Polartieren. 39. 01. 426.
— Die Bedeutung der — für die Ernährung. Schottelius M. 34. 99. 210.
— s. a. Bakterien in Faeces.
- Darmflulnis.** 39. 01. 420.
— Verhinderung durch *B. coli commune* 36. 99. 388.
— Über — nach Verfütterung von Fleisch tuberkulöser Rinder. Kutscher. 27. 96. 34.
- Darmkanal.** Das quantitative Vorkommen von Spaltpilzen im menschlichen —e. Jucksdorf W. 4. 86. 355.
- Darmpassage.** Virulenzänderungen der Bakterien durch —. 11. 90. 303.
- Dekortikation** des Getreides. 11. 90. 335. 18. 91. 122.
— Einfluss auf die Ausnutzbarkeit des Brotes. 21. 94. 261.
- Denitrifikation.** Einfluss von Säure und Alkali. 30. 97. 285.
— Studien über —. Weissenberg H. 30. 97. 274.
- Desinficientien.** Bindung an Eiweißkörper. 34. 99. 82.
- Desinfektion.** Die Bedeutung der Spannkraft, Temperatur und Bewegung des Dampfes bei — in Dampfapparaten. Budde V. 9. 89. 292.
— durch chemische Körper. 20. 94. 223.
— durch Kresole. 9. 89. 212. 12. 91. 359. 14. 92. 127. 17. 93. 618. 25. 95. 328. 34. 99. 31.
— durch Saprol. 18. 93. 35.
— durch Sonnenlicht. 35. 99. 280. 36. 99. 325.
— durch Solveol. 12. 91. 368.
— mit Seifen. 27. 96. 350.
— mit dem Lingnerschen Apparat (Glycoformal). 36. 99. 127.
— Über — mit Sapokresol. Wolf K. 20. 94. 219.
— von Wäsche. 15. 92. 384.
— Zur Kenntnis der Wirkung von Kresolen. 34. 99. 31.
— Zur — von Wohnungen. Cronberg. 13. 91. 294.
- Desinfektionsfähigkeit.** Beitrag zum experimentellen Studium der — gewöhnlicher Waschseifen. Serafini A. 33. 98. 369.
- Desinfektionskraft** von Chlorkalk. 24. 95. 239.
- Desinfektionsmittel.** Heiße — in der Praxis. 15. 92. 379.
— Über die Seifen als —. Reistorffer. 27. 96. 350.
— Über die Wirksamkeit der — bei erhöhter Temperatur. Heider A. 15. 92. 341.
- Desinfektionsversuche.** Methodik. 15. 92. 343.
- Desinfektionswert.** Verminderung durch Glycerin. 39. 01. 141.
- Desodorisierung** durch Kresole. 25. 95. 350.
- Deutschhauskaserne in Nürnberg.** Die in der — während der Jahre 1877 bis 1882 aufgetretenen Infektionskrankheiten. 2. 84. 49.
- Diastatisches Ferment** s. Ferment.

- Diatomeen.** Quantitativer Nachweis im Wasser. 20. 94. 186.
 — Rolle bei der Flufsreinigung. 20. 94. 188.
 — s. a. Flufs-, Rheinplankton.
- Differentialmanometer.** Über Einrichtung und Gebrauch des —es. Recknagel G. 17. 93. 234.
 — zur Bestimmung von Luftgeschwindigkeit. 11. 90. 116.
- Diphtherie.** Einfluß der Witterung. 40. 01. 1.
 — Streptokokkenbefund im Blut. 33. 98. 44. Anm.
- Diphtheriebacillen.** Pseudo— bei Keuchhusten. 40. 01. 83.
 — Über den Einfluß der Kohlensäure auf das Wachstum und die Toxinbildung der —. Schierbeck N. P. 27. 96. 339.
- Diphtheriebacillus.** Ein experimenteller Beitrag zur Kenntnis des Löfflerschen — und zur »Blutserumtherapie«. Wernicke E. 18. 93. 192.
 — Über die Immunisierung von Versuchstieren gegen die Mischinfektion mit — und Streptokokken. Bernheim J. 33. 98. 35.
 — Empfindlichkeit gegen Salzsäure. 10. 90. 388.
 — Riesenwuchs auf Kartoffeln. 33. 98. 22.
 — und Streptokokken bei Mischinfektion. 28. 97. 144.
 — Virulenz nach Züchtung auf Streptokokkenagar. 28. 97. 143.
 — Zur Morphologie des —. Meyerhof M. 33. 98. 1.
- Diphtherie-Immunisierung durch Fütterung.** 18. 93. 214.
- Diphtherie-Immunität.** Steigerung der — bei Hunden. 18. 93. 221.
- Diphtherie-Infektion bei Hunden.** 18. 93. 195.
 — bei Schafen. 18. 93. 210.
- Diphtheroide Smegmabacillen.** 39. 01. 196.
- Diplococcus bei Meerschweinchen-Pneumonien.** 39. 01. 285.
- Disposition zu Infektionskrankheiten.** Bauart der Wohnhäuser und —. 2. 84. 263.
 — durch Einatmung schädlicher Gase. 29. 97. 185.
 — Über die Beeinflussung der individuellen — durch Wärmeentziehung. I. Abhandlung. Lode A. 28. 97. 344.
 — s. a. Widerstandsfähigkeit.
- Diuretische Wirkung des Bieres.** 7. 87. 354.
- Drainage.** Reinigende Wirkung. 32. 98. 206.
- Duodenum des Menschen.** Bakterien. 9. 89. 128.
- Durst.** Wirkung auf den tierischen Organismus. 14. 92. 281.

E.

- Ei als Nährboden.** 16. 93. 28.
 — Bakterien im —. 16. 93. 367.
 — Zersetzung nach Infektion mit Cholera vibrio. 15. 92. 184.
 — s. a. Hühnerei.
- Eier.** Über den Chlornatriumgehalt von —n, welche in Kochsalzlösungen verschiedener Konzentration aufbewahrt wurden. Hanna W. 30. 97. 341.
- Eichelkakao (Michaelis).** 30. 97. 148.

Eikonservierung. 16. 93. 369.

Eikonserven s. Tata-Eiweiss.

Els. Giftiges —. 7. 87. 420.

Eisereine. Ein giftiger Bacillus in —. 27. 96. 308.

Eisen. Bestimmung in Milch, Methode. 7. 87. 300.

— Kolorimetrische Bestimmung von — im Mineral-, Brunnen-, Quell- und Fluswasser. Jolles A. F. 8. 88. 402.

— in Flufs- und Seeboden. 88. 00. 271.

— in Frauenmilch. 7. 87. 304.

— in Milch 7. 87. 286.

Eisenbahnen. Verbreitung der Tuberkulose durch den Personenverkehr. 12. 91. 192.

Eiserner Bestand. Wie läßt sich am besten der sog. — der Truppen im Felde herstellen. Ganser. 3. 85. 500.

Eiweiss. Animalisches und vegetabilisches in der Kost russischer Arbeiter. 9. 89. 44.

— Coagulationswasser. 13. 91. 97.

— Tata—. Helbig C. E. 8. 88. 475.

— S. a. Albuminstoffe.

Eiweissausscheidung durch Nieren, Wirkung der Milchkuren. 17. 93. 106.

Eiweissbedarf. Über den — des Erwachsenen mit Berücksichtigung der Beköstigung in Japan. Nakahama T. 8. 88. 78.

— Berechtigung der Voitschen Zahl. 29. 97. 177 Anm.

Eiweissfäulnis. Untersuchungen über die Ätiologie der —. Bienstock. 36. 99. 335.

— Untersuchungen über die Ätiologie der —. II. Milchfäulnis, Verhinderung der Fäulnis durch Milch, Darmfäulnis. Bienstock. 39. 01. 390.

Eiweissgehalt efsbarer Pilze. 6. 87. 112.

Eiweissgewinnung und Karbonate im Eiweiss. 17. 93. 543.

Eiweisskörper des Blutserums, Methode der fraktionierten Fällung 20. 94. 214.

— Giftige bei Cholera asiatica 15. 92. 172.

Eiweisslösungen. Fällung durch Alkohol. 40. 01. 360.

Eiweissmengen. Die beim Erhitzen ausfallenden der Milch. 28. 97. 43.

Eiweisssträger. Über die Anwendung der —, insbesondere des Weizenklebers, in der Nahrung des Menschen. Voit C. 17. 93. 408.

Eiweisszersetzung durch Bakterien. 22. 95. 312.

Elastin. Über das Verhalten des —s im Stoffwechsel des Menschen. Mann C. 36. 99. 166.

Elbvibrio. I. (Wernicke). 21. 94. 172.

— II. 21. 94. 179.

Elektricität. Einwirkung auf oxydierbare organische Substanzen. 13. 91. 220.

— Reinigung der Abwässer durch —. 13. 91. 207.

— Reinigung von Schmutzwässern durch —. 28. 97. 185.

Elektrische Beleuchtung s. Bogenlicht, Glühlicht, München.

Empfindungskreise. Vergrößerung infolge geistiger Abspannung. 24. 95. 131.

Emulsion. Wirkung des Karbolöls in —. 9. 89. 215.

Energieverbrauch für gleiche Lichteinheiten. 23. 95. 196.

Entmilzte Tiere. Resistenz gegen Infektionen. 9. 89. 460.

Entwärmungsquotient. 38. 00. 129.

Entwässerungsverhältnisse. Untersuchungen über die — der Stadt Rostock. 30. 97. 185.

Enzyme in thermophilen Bakterien. 33. 98. 183.

— Leimgelatine zum Nachweis tryptischer —. 12. 91. 240.

— Resistnzerhöhung durch Salze. 17. 93. 161.

— Tryptische, Resistenz gegen höhere Temperaturen. 14. 92. 9.

— Wirkung in Gasen. 14. 92. 14.

— Weitere Untersuchungen über die tryptischen — der Mikroorganismen. Fermi C. 14. 92. 1.

— s. a. Ferment.

Epidemiologische Beobachtungen. Bericht über das erste Decennium der — in der Garnison München. Port. 1. 83. 63.

Erdboden. Experimentelle Untersuchungen über die Verbreitung des Leucht-gases und des Kohlenoxyds im —. Welitschkowsky v. 1. 83. 210.

— s. a. Boden.

Erkältung. Die — als krankheitsdisponierendes Moment. Kiskalt C. 39. 01. 142.

— und Krankheiten. 28. 97. 578.

— Wesen. 39. 01. 167.

Erkältungsgelegenheiten. 39. 01. 172.

Erkältungskrankheiten. 39. 01. 177.

— s. a. Abkühlung.

Erklärung. In Betr. der Arbeit von Dr. H. Bernheim: »Die parasitären Bak-terien der Cerialien« nebst weiteren eigenen Versuchen. Lehmann K. B. 9. 89. 350.

Ermüdung. Über Beziehungen zwischen geistiger — und Empfindungs-vermögen der Haut. Griesbach H. 24. 95. 124.

Ernährung. Die Bedeutung der Darmbakterien für die —. 34. 99. 210.

— in hochwarmen Klimaten. 38. 00. 154.

— Künstliche — der Säuglinge und Frauenmilch. 5. 86. 135.

— Mineralstoffe im Kote bei Mutter- und Kuhmilchnahrung. 31. 97. 115.

— Über die — 8—15jähriger Kinder. Schröder W. 4. 86. 39.

— Über die — des italienischen Universitäts-Studenten. Serafini A. mit Zagato F. 29. 97. 141.

— s. a. eiserner Bestand, Kost, Kot, Volksnahrung.

Ernährungsverhältnisse. Die — der Arbeiterbevölkerung in Centralrussland. Erismann F. 9. 89. 23.

Erwiderung auf vorstehende Bemerkung. May F. 1. 83. 400.

Erysipel. Über die Atiologie von — und Puerperalfieber. Hartmann H. 7. 87. 83.

— Überimpfung auf Tiere. 7. 87. 158.

Erysipelas suum s. Schweine-Rotlauf.

Erysipelkokken. Verhalten bei verschiedenen Temperaturen. 7. 87. 216.

Erysipelkokken. Wachstumsverhältnisse. 7. 87. 203.

Erysipelkokkeninjektion gegen Milzbrandinfektion. 6. 87. 448.

Esellinnenmilch. Eisengehalt. 7. 87. 305.

Essig. Untersuchung von — auf Mineralsäuren. 2. 84. 198.

— Steiner S. 2. 84. 444.

— Zur quantitativen Bestimmung der Mineralsäuren, speciell der Salz- und Schwefelsäure im —. Hilger A. 8. 88. 448.

Europäer. Hautthätigkeit im Vergleich mit der des Negers. 88. 00. 148.

Expirationsluft. Neue Untersuchungen über die Giftigkeit der —. Merkel S. 15. 92. 1.

— Über die Giftigkeit der —. Lehmann K. B. und Jessen F. 10. 90. 367.

— s. a. Ausatemluft.

F.

Fabrikgase. Experimentelle Untersuchungen über die Gewöhnung an —. (Ammoniak, Chlor, Schwefelwasserstoff.) Lehmann K. B. 34. 99. 272.

Fabrikräume. Staub in —n. 21. 94. 330.

Fabrikmenage. 15. 92. 395.

Faeces. *Cladotrix odorifera* in —. 36. 96. 231.

— Bakterien bei gemischter Kost. 4. 86. 372.

— Bakteriengehalt nach Chininaufnahme. 4. 86. 390.

— Coli-ähnliche Mikroorganismen in menschlichen —. 26. 96. 369.

— Fehlen von anaëroben Fäulniskeimen. 39. 01. 421.

— Über den Virulenzgrad der — von Tieren, welche mit pathogenen Bakterien infiziert wurden. Serafini A. 11. 90. 325.

— s. a. Darm, Darmbakterien, Darmkanal, Kot.

Fäkalien. Desinfektion mit Saprol. 18. 93. 43. 18. 93. 66.

Fäkalienproduktion in Städten. 30. 97. 238.

Färbbarkeit von Bakterienmaterial. Studien zur Frage der Beeinflussung der — durch vorhergehende Einwirkung bakterienschädigender Momente. Hierocles C. X. 28. 97. 163.

Färbung von Bakterien im feuchten Zustande. 39. 01. 323.

Fäulnis, anaërobe. Produkte. 36. 99. 360.

— Bedeutung, anaërober Pilze. 13. 91. 61.

— s. a. Eiweißfäulnis, Fibrinzersetzung, Fleischfäulnis.

Fäulnisprozesse. Toxalbumine, Darstellung. 15. 92. 211.

Farbe. Chromsaures Blei als — für Gebrauchsgegenstände. 16. 93. 317.

Farbstoff von *Mercurialis perennis*. 6. 87. 126.

Farbstoffe in Spirituosen. 1. 83. 450

— Über die Erkennung einiger fremder — in Rotweinen, Liqueuren und Konditorwaren. Strohm F. 2. 84. 428.

Farbstoffbildung. Studien über die Variabilität der — bei *Micrococcus pyogenes* α aureus (*Staphylococcus pyogenes aureus*) und einigen anderen Spaltpilzen. Neumann R. 30. 97. 1.

— von Bakterien. Einfluss reichlicher Luftzufuhr. 37. 00. 24.

Favuspilz. Beitrag zur Kenntnis des —es. Munnich J. 8. 88. 246.

Ferment. Diastatisches in Bakterien. 10. 90. 30.

— Diastatisches in Choleravibrionen. 5. 86. 252.

— Diastatisches in thermophilen Bakterien. 33. 98. 184.

— Die Leim und Fibrin lösenden und die diastatischen —e der Mikroorganismen. Fermi C. 10. 90. 1.

— s. a. Enzyme, Labferment.

Fermentausscheidung des *Vibrio cholerae*. 5. 86. 241.

Fermentbildung. Wirkung der Alkaloide. 14. 92. 37.

Fett. Fälschung von amerikanischem — mit Baumwollölen. 17. 93. 437.

— und Fettsäuren. Über Spaltung und Zersetzung von — im Boden und in Nährflüssigkeiten. Rubner M. 38. 00. 67.

— Weitere Untersuchungen über den Austritt des —es aus der Emulsionsform in der sterilisierten Milch. Renk. 22. 95. 153.

— s. a. Butterfette, Schweinefett, Soxleth'scher Extraktor.

Fettausscheidung. Über — aus sterilisierter Milch. Renk Fr. 17. 93. 312. 22. 95. 153.

Fettsäuren. Flüchtige in verschiedenen Buttersorten. 1. 83. 137.

— in Bakterien 22. 95. 314.

Feuchtigkeit. Atmosphärische — und Wasserdampfabgabe. Proportionalität. 11. 90. 176.

— Relative — der Atmosphäre und Wirkung auf den Menschen. 3. 67. 183.

— s. a. Luftfeuchtigkeit, Mauerfeuchtigkeit, Wasserdampfabgabe.

Feuchtigkeitsgrad. Bestimmung des —es der Luft. 25. 95. 196.

— des natürlichen Bodens. 1. 83. 285.

Feuchtigkeitsgrenze. Zulässige. 11. 90. 240.

Feuchtigkeitschwankungen. Über den Einfluss der — unbewegter Luft auf den Menschen während körperlicher Ruhe. Rubner M. und v. Lewaschew. 29. 97. 1.

Fibrin lösende Fermente. 10. 90. 1.

Fibrinzerersetzung durch anaerobe Bacillen. 36. 99. 349. 36. 99. 371.

Filteranlagen. 35. 99. 227.

Fieber bei Vögeln. 25. 95. 233.

— s. a. Badfieber.

Fisch und Fleisch. Experimentelle Untersuchungen über das Konservieren von — mit Salzen. Petterson A. 37. 00. 171.

Fischerei und Fischzucht. Die Schädigung von — durch Industrie- und Hausabwässer. Weigelt C. 3. 85. 40.

Flammenschutz. Ein neues Geheimmittel zum —. Helbig C. E. 8. 88. 111.

Flanell. Struktur. 23. 95. 9.

Flaschenglas. Über die Einwirkung von verdünnten Säuren auf —. 2. 84. 68.

Fleisch. Bakterien im gesalzenen —. 37. 00. 190.

— Bakteriologische Prüfung. 32. 98. 282.

— Beiträge zur Kenntnis der Ursache des Rotwerdens des —es beim Kochen nebst einigen Versuchen über die Wirkung der schwefligen Säure auf die Fleischfarbe. Kisskalt K. 35. 99. 11.

- Fleisch.** Die Gewinnung der Albuminstoffe des —es beim Erhitzen. Milroy H. 25. 95. 154.
- Nährwert nach Pökeln. 16. 93. 147.
 - Obligate bakteriologische Untersuchung des —es notgeschlachteter Tiere. 20. 94. 292.
 - Rotfärbung durch Konservessalz. 40. 01. 313.
 - Schwefelwasserstoffabspaltung beim Kochen. 19. 93. 130.
 - tuberkulöses. Höhere Fäulnisfähigkeit im Darne. 27. 96. 37.
 - Über den Gewichtsverlust des —es beim Erwärmen. Ferrati E. 19. 93. 317.
 - Über die Darmfäulnis nach Verfütterung von — tuberkulöser Rinder. Kutscher. 27. 96. 34.
 - Über die Veränderungen, welche frisches — und Pökelfleisch beim Kochen und Dünsten erleiden. Nothwang Fr. 18. 93. 80.
 - Über die Verwendung tuberkulösen —es zu Genufszwecken. Rumpel O. 26. 96. 386.
 - Über eine im — gefundene infektiöse Bakterie. Ein Beitrag zur Lehre von den sog. Fleischvergiftungen. Basenau F. 20. 94. 242.
 - s. a. Fisch, Hackfleisch, Muskelfleisch, Pökelfleisch, Rindfleisch.
- Fleischbrühe.** Wirkung der gebräuchlichen — auf das Herz. 3. 85. 254.
- Fleischextrakt.** Über die Wirkung des Liebig'schen —s mit besonderer Berücksichtigung seiner sog. Giftigkeit. Lehmann K. B. 3. 85. 349.
- Untersuchung des Liebig'schen —s. 1. 83. 511.
 - Wirkung großer Dosen. 3. 85. 256.
- Fleischextrakte** und Bouillonextrakte. Sendtner R. 6. 87. 253.
- Fleischfäulnis** durch Fäulnisbakterien. 13. 91. 52.
- Fleischfarbe,** rote durch schweflige Salze. 35. 99. 16.
- Fleischkonserven.** Ein Beitrag zur Untersuchung von —. Hasterlik A. 17. 93. 440.
- Nachweis von Pferdefleischzusatz. 17. 93. 444.
- Fleischkonservierung.** Beitrag zur Frage der — mittels Borsäure-, Borax- und schweflige sauren Natron-Zusätzen. Mit einem Anhang, Milchkonservierung betreffend. Lange L. 40. 01. 143.
- durch Borax. 37. 00. 231.
 - durch Borsäure. 37. 00. 230.
 - durch Einsalzen. 11. 90. 81.
 - durch Kochsalz. 37. 00. 184.
 - durch Salpeter. 37. 00. 227.
 - Über die Verwendbarkeit von Öl zur —. Hierocles C. X. 33. 98. 155.
- Fleischpeptone.** Über die — des Handels. König J. 3. 85. 486.
- Fleischvergiftung.** Bakterien bei —. 32. 98. 277.
- Bac. bovis morbillicans. 20. 94. 252. 32. 98. 248.
 - Bakteriologische Untersuchungen in einem Falle von —. Günther C. 28. 97. 146.
- Fleischvergiftungen.** Resistenz der Bakterien bei — gegenüber Kochsalz. 35. 99. 40.

Fleischvergiftungen. Weitere Beiträge zur Geschichte der —. Basenau F. 32. 98. 219.

Fleischwaren. Salpetergehalt und Pökelprozess. 16. 93. 122.

Fliegen. Die Verbreitung von Spaltpilzen durch —. Marpmann G. 2. 84. 360.
— Rolle bei der Fleischverunreinigung. 40. 01. 309.

Flüsse. Bakteriologische und kritische Studien über die Verunreinigung und Selbstreinigung der —. Kabrhel G. 30. 97. 32.

— Lichteinfluss auf Selbstreinigung. 17. 93. 179.

— Rolle der Algen bei Selbstreinigung. 12. 91. 261. 36. 99. 331.

— Schlammabkbankbildung. 38. 00. 279.

— Stromgeschwindigkeit und Sedimentierung. 38. 00. 191.

— Über die Beteiligung chlorophyllführender Pflanzen an der Selbstreinigung der —. Bokorny Th. 20. 94. 181.

— Untersuchungen über die Verunreinigung und Selbstreinigung der —. Spitta O. 38. 00. 160. 38. 00. 215.

— Zur Frage der Selbstreinigung der —. Löw O. 12. 91. 261.

— Zur Frage der Selbstreinigung der —. Pfeiffer L. u. Eisenlohr L. 14. 92. 190.

Fluss- und Kloaken-Wasser. Einfluss des Sonnenlichtes auf Keimzahl. 36. 99. 331.

Fluss- und Seeboden. Eisengehalt. 38. 00. 271.

Flussboden. Gase des —s. 38. 00. 276.

— Untersuchungen über den Bakteriengehalt des —s in verschiedener Tiefe. Davids. 24. 95. 213.

— Verhältnisse des —s. 38. 00. 266.

Flussplankton. 38. 00. 160.

Flussvegetation. 20. 94. 190.

Flussverunreinigung durch Fäkalien, durch Algenzersetzung vorgetäuscht. 14. 92. 200.

— durch Lösch- und Ladeverkehr. 35. 99. 112.

— Rolle der Notauslässe. 35. 99. 111.

Flusswasser. Bakteriengehalt. 30. 97. 67.

— Beggiatoa und organische Substanz. 14. 92. 190.

— Eisengehalt. 38. 00. 263.

— Oxydative Vorgänge im —. 38. 00. 215.

— Sauerstoffgehalt. 38. 00. 223.

Forellen. Über eine durch Bakterien erzeugte Seuche unter den —. Emmerich R. und Weibel E. 21. 94. 1.

Forelleneier. Verhalten gegenüberschädlichen Wasserbeimengungen. 3. 85. 83.

Formaldehyd im Stoffwechsel der Algen. 12. 91. 265.

— Wandlung in Stärke durch Algen. 14. 92. 204.

Formalindesinfektion mit dem Lingnerschen Apparat. 36. 99. 127.

Formolglycerin. 39. 01. 131.

Frauenmilch. Eisengehalt. 7. 87. 304.

— und künstliche Ernährung der Säuglinge. Raspe Fr. 5. 86. 127.

Frankfurt a. M. Grundwasserstand und Typhus. 6. 87. 267.

- Freiburg.** Rieselfelder. 32. 98. 173.
Friedhofsboden. Feuchtigkeit. 1. 83. 295.
 — und Regen. 2. 84. 172.
Fütterungspest. Sektionsbefund. 39. 01. 26.
 — Über — und das Verhalten des Pestbacillus im tierischen Körper nach dem Tode des Organismus. Sata, A. 39. 01. 1.
Fuselöl in Alkoholicis. 1. 83. 445.
 — Über den Nachweis des —s in Spirituosen. Uffelmann. 4. 86. 229.
Fufs. Über den Wärmeverlust des bekleideten —es durch Kontakt mit dem Boden. Nothwang, Fr. 15. 92. 314.
Fufsbekleidung. Kohlensäuregehalt unter der —. 27. 96. 306.
 — Durchnässung, Hautthätigkeit und Ventilation. 31. 97. 248.
 — Wasseraufnahme der — und Wasserverdunstung vom Fufse. 2. 84. 28.
 — Zur Hygiene der —. Rubner, M. 31. 97. 217.
Fufskalorimeter nach Rubner. 15. 92. 315.

G.

- Gähräume.** Luft. 34. 99. 340.
Gärung. Bildung von Bernsteinsäure. 14. 92. 236.
 — Mehl. —. 21. 94. 229.
 — Über die Produkte der alkoholischen — mit specieller Berücksichtigung der Glycerinbildung. Thylmann V. u. Hilger A. 8. 88. 451.
Gärprodukte. Schädlichkeit bei höherer Temperatur gebildeter —. 12. 91. 53.
Galle. Einwirkung auf Hefe. 12. 91. 25.
Gallisin. Reindarstellungsversuche aus Honig. 10. 90. 434.
Garnison. Gelenkrheumatismus in den bayerischen —en. 9. 89. 98.
 — München, Epidemiologische Beobachtungen. 1. 83. 63.
 — Typhus in der — Catania. 13. 91. 384.
 — s. a. Kaserne, Scharlachepidemie.
Gasanalyse nach Hempel. 5. 86. 196.
Gasbeleuchtung bei Theatervorstellungen. 3. 85. 10.
 — Wärmeentwicklung. 22. 95. 148.
Gase im Flußboden. 38. 00. 276.
Gase und Dämpfe. Experimentelle Studien über den Einfluß technisch und hygienisch wichtiger — auf den Organismus. Lehmann K. B.
 I. u. II. Ammoniak und Salzsäuregas. 5. 86. 1.
 III. u. IV. Chlor und Brom. 7. 87. 231.
 V. Studien über die Absorption von giftigen — durch den Menschen. 17. 93. 324.
 VI. Schweflige Säure. 18. 93. 180.
 VII. Schwefelkohlenstoff und Chlorschwefel. 20. 94. 26.
 VIII. Beiträge zur Kenntnis der Terpentinölwirkung. 34. 99. 321.
 IX. Untersuchungen über die langdauernde Wirkung mittlerer Kohlen-säuredosen auf den Menschen. 34. 99. 335.

- Gase und Dünste.** Über Prädisposition zu Infektionskrankheiten durch Einatmung der in den verschiedenen Gewerben gewöhnlicheren schädlichen —. Di Mattei E. 29. 97. 185.
- Gasflammen.** Wärmestrahlung freibrennender —. 23. 95. 235.
— Zum Verhalten von — im abgeschlossenen Raum. Mayer G. 37. 00. 289.
- Gasförmige Körper.** Eindringen in Gelatine. 7. 87. 333.
- Gasmenge.** Bestimmung des Sauerstoffs. 34. 99. 71.
— Sauerstoffbestimmung. Zwei Apparate von Chlopin. 37. 00. 323.
- Gasglühlicht.** Auersches —. 23. 95. 261.
- Gasheizapparate.** Untersuchungen über die Verschlechterung der Luft durch —. Knorr R. 11. 90. 86.
- Gefängniskost.** Aleuronatzusatz zum Brote. 17. 93. 423.
- Geisselfrage.** Einige Bemerkungen zur —. Lehmann K. B. 34. 99. 198.
- Gelatine.** Eindringen gasförmiger Körper. 7. 87. 333.
— Flüssig gehaltene —, Einwirkung proteolytischer Fermente. 14. 92. 20.
— Schmelzpunktbestimmung. 31. 97. 94.
- Gelatineverflüssigung.** Über die Ursache der Hemmung der — durch Bakterien durch Zuckerzusatz. Auerbach W. 31. 97. 311.
- Gelatinaöse Lösungen** und Verflüssigungspunkt der Nährgelatine. von der Heide E. C. 31. 97. 82.
— Zum Erstarren notwendiger Mindestgehalt der Gelatine. 31. 97. 99.
- Gelbsucht, katarrhalische.** 2. 84. 471.
- Gelenkrheumatismus** in der Garnison München. 1. 83. 102.
— Über das Vorkommen von — in den bayerischen Garnisonen. Port. 9. 89. 98.
- Gelinksches Brot.** Ausnutzung. 21. 94. 252.
- Gemüse.** Abspaltung von Schwefelwasserstoff beim Kochen. 19. 93. 130.
— Schweflige Säure in Konserven. 17. 93. 430.
- Generationsdauer** von Bakterien. 23. 95. 57. 39. 01. 352.
- Genusmittel.** Über den Einfluss der — auf die Magenverdauung. Ogáta M. 3. 85. 204.
- Gerste als Nahrungsmittel.** 5. 86. 339.
— Zur Kenntnis der Veränderungen der stickstoffhaltigen Substanzen in den Samen der — während des Keimungsprozesses. Hilger A. und Becke Fr. van der. 10. 90. 477.
- Getränke.** Warme und kalte — und Pulszahl. 3. 85. 219.
- Getreide.** Die Dekortikation des —es und ihre hygienische Bedeutung. Wicke, H. 11. 90. 335.
— Nachtrag zur Frage über die Dekortikation des —s. Rubner. 13. 91. 122.
— s. a. Mehl.
- Getreidemehl.** Untersuchung auf Mutterkorn, Kornrade und Alaun. 2. 84. 201. 24. 95. 228.
- Gewebe** mit mehreren Grundstoffen. 32. 98. 105.
— Webweise und Wärmeleitungsvermögen. 24. 95. 352.
- Gewerbe.** Der Staub in den —n. Wegmann H. 21. 94. 359.
— Schädliche Gase in —n s. Gase und Dünste.

- Gewerbebetriebe.** Staub in Fabrikräumen. 21. 94. 380.
- Gewerbliche Arbeit.** Kohlensäure- und Wasserproduktion. 26. 96. 68.
- Gewicht.** Spezifisches — der Bakterien. 11. 90. 384.
- Gewöhnung an Fabrikgase.** 34. 99. 272.
- Giftbildung.** Untersuchungen über — verschiedener Vibrionen in Hühner-eiern. Bonhoff. 22. 95. 351.
- Giftige Gase** s. Gase und Dämpfe.
- Glas.** Kieselsäuregehalt von Flaschenglassorten. 2. 84. 72.
- Glasextrakte.** Alkali-Wirkung. 35. 99. 159.
- Glühlicht.** 23. 95. 276.
- »Glanz« des —s. 3. 85. 1.
- Glycerin.** Beeinflusst — als Lösungsmittel den Desinfektionswert von Anti-septics? Wunschheim O. v. 39. 01. 101.
- Kritische Studien über die quantitative Bestimmung des —s. Suhr E. 14. 92. 305.
- und Alkohol im Biere. 2. 84. 254.
- Wandlung in Stärke durch Algen. 14. 92. 207.
- Glycerinbestimmung** nach Diez. 14. 92. 309.
- nach v. Toerring. 14. 92. 316.
- nach Planchon. 14. 92. 318.
- Reichsmethode. 14. 92. 323.
- Glycerinbildung** bei alkoholischer Gärung. 8. 88. 451.
- Glycerinseifen** mit Antiseptics. 39. 01. 132.
- Glycoformal.** Zur Desinfektionswirkung des —s unter Anwendung des Lingnerschen Apparates. Schneider J. 36. 99. 127.
- Göttingen.** Natürliche Beleuchtung in Schulen. 11. 90. 293.
- Gourme.** Erreger. 34. 99. 2.
- Gräberluft.** Über den Kohlensäuregehalt der —. Hesse W. 1. 83. 401.
- Granitwässer.** Beitrag zur Kenntnis der —. Robertson S. 30. 97. 322.
- Granulobacillus saccharobutyricus immobilis liquefaciens.** 37. 00. 65.
- Graz.** Wasserwerk. 27. 96. 264.
- Großstädte.** Über Akklimatisation in —n. Weleminsky F. 36. 99. 66.
- Grundwasser.** Bakterien und —. Renk Fr. 4. 86. 27.
- Bakterien und —. Pfeiffer A. 4. 86. 241.
- Bakterien und —. Zur Gegenwehr. Renk Fr. 4. 86. 246.
- Eindringen von Meerwasser. 40. 01. 281.
- Eindringen von Verunreinigungen in das —. Hofmann Fr. 2, 84. 145.
- Lokale Verunreinigung des —s durch starke landwirtschaftliche Benutzung des Bodens. 2. 84. 65.
- und Bodenfeuchtigkeit. Hofmann Fr. 1. 83. 273.
- und Cholera. 6. 87. 342.
- und Malaria. 40. 01. 208.
- und Typhus. 6. 87. 263. 20. 94. 96.
- s. a. Boden.
- Guanin** in Bakterien. 18. 93. 324.
- Gummisachen.** Antimon in —. 15. 92. 134.

Gummisachen. Aschengehalt und spezifisches Gewicht. 15. 92. 137.

— Über die schädlichen Bestandteile derjenigen —, mit welchen Kinder verschiedenen Alters in Berührung kommen. Bulowsky A. 15. 92. 125.

H.

Haar. Hygroskopisches Wasser. 13. 91. 108.

Haarbedeckung. Einfluß der — auf Stoffverbrauch und Wärmebildung. Rubner M. 20. 94. 365.

Haarsubstanz. Wärmeleitung. 24. 95. 312.

Haarwasser. Blei in —. 17. 93. 432.

Hackfleisch. Konservierung und Keimzahlen des —s. Stroscher A. 40. 01. 291.
— s. a. Fleisch, Fleischkonservierung.

Haltekinder. Zur Statistik der —. 1. 83. 49.

Hamburg. Cholera 1892. 18. 93. 94.

„Hamburger Sherry“. Der sogenannte —. List E. 1. 83. 500.

Handschuh. Einfluß auf Wärmeabgabe. 9. 89. 85.

Harn. Ätherschwefelsäuren im — nach Borsäuregenufs. 2. 84. 95.

— Ausscheidung von Jodkalium. 7. 87. 396.

— Phosphorsäure im —. 12. 91. 71.

— Pilztötung konzentrierten —es. 12. 91. 77.

— Studien über die pilztötende Wirkung des frischen —es. Richter E. 12. 91. 61.

Harmmenge nach Biergenufs. 7. 87. 365.

Harnstoffzersetzung. Beiträge zur Kenntnis des Ablaufs und der Gröfse der durch *Mikrococcus ureae liquefaciens* bewirkten —. Burchard A. 36. 99. 264.

Harzseifen. 33. 98. 391.

Hauskanäle. Luft. 8. 88. 338.

Haut als wärmeregulatorisches Organ. 39. 01. 56.

— Kohlensäure-Ausscheidung. 16. 93. 215.

— Luftfeuchtigkeit und Wasserdampfabgabe. 23. 95. 184.

— menschliche, Durchgängigkeit für Alkohol. 40. 01. 355.

— Verhalten bei Erysipel. 7. 87. 130.

— s. a. Wärmeabgabe.

Hautatmung. 29. 97. 49.

Hautausscheidungen. Über die Gröfse der — und der Hautquellung im warmen Bade. Spitta O. 36. 99. 45.

Hauttemperatur. Grenzwert der — bei Gefühl der Behaglichkeit. 23. 95. 40.

Hauttätigkeit. Beziehung der Kleidung zur —. 10. 90. 231.

— Vergleichende Untersuchung der — des Europäers und Negers nebst Bemerkungen zur Ernährung in hochwarmen Klimaten. Rubner M. 38. 00. 148.

Hautbekleidungstoffe. Über die Durchlässigkeit verschiedener — für Wärme. Hartmann J. 14. 92. 380.

Havel. Plankton. 38. 00. 167.

Havelvibrio Wernicke. 21. 94. 192.

- Hefe des Bieres**, Einfluß auf künstliche Verdauung. 4. 86. 14.
 — des Sauerkrauts. 29. 97. 78.
 — Einwirkung von Galle. 12. 91. 25.
 — Untergang im Organismus durch Phagocytose. 27. 96. 242.
 — Verhalten gegenüber sauren Nährmedien. 12. 91. 18.
 — Versuche innerlicher Darreichung. 12. 91. 30.
 — Schädlichkeit der bei höherer Temperatur gebildeten Gärprodukte. 12. 91. 53.
 — Zeitliches Auftreten von Sporen. 12. 91. 9.
- Hefearten**. Untersuchungen über die Wirkungen der verschiedenen —, welche bei der Bereitung weingeistiger Getränke vorkommen, auf den tierischen und menschlichen Organismus. Neumayer J. 12. 91. 1.
- Hefezellen**. Künstliche Verdauung und Lebensfähigkeit der —. 4. 86. 20.
- Heidelbeerfarbstoff**. 8. 87. 405.
- Heidelbeerweine und -Säfte**. 7. 87. 417.
- Heizung**. Nieskes Carbon-Natronofen. 16. 93. 196.
- Heiz- und Ventilationsanlagen**. Die — in Staatslehranstalten des Königreichs Sachsen. Reinhard H. 1. 88. 305.
- Helgoland**. Süßwasserbrunnen der Düne —s. 40. 01. 266.
- Hemd**. Nachteile des gestärkten Männer- —s. 32. 98. 52.
- Herbivoren**, Kupfergehalt. 24. 95. 37.
- Hermite-Verfahren** der Spüljauchensterilisation. 28. 97. 188.
- Herz**. Einwirkung der Fleischbrühe. 3. 85. 254.
 — Einwirkung der Schlambäder. 26. 96. 232.
- Herzkekao** (Stollwerk). 30. 97. 145.
- Hesse-Nährboden**. Verwendung des —s zur Wasseruntersuchung. 38. 00. 365.
- Heydenwasser** als Amöbennährboden. 40. 01. 117.
- Histonblut**. 25. 95. 138.
- Hörsäle**. Beleuchtung mit indirektem Auerlicht. 29. 37. 107.
 — Luft in —n. 3. 85. 127.
- Honig**. Asche. 10. 90. 430.
 — Bestimmung des Zuckers. 10. 90. 417.
 — Darstellung von Gallisin. 10. 90. 434.
 — Gärrückstand normaler —s. 10. 90. 407.
 — Polarisation. 10. 90. 419.
 — Verfälschungen. 10. 90. 431.
 — Zusammensetzung. 10. 90. 425.
- Honigsorten**. Beiträge zur Kenntnis reiner —. Moder W. 10. 90. 399.
- Hopfenabsud**. Reizende Wirkung auf Urogenitalsystem. 7. 87. 382.
- Hosenträger**. Der Daumsche Tourniquet-Hosenhalter. 33. 98. 187.
 — Über —. Buttersack. 16. 93. 73.
- Hühner**. Verlauf von Milzbrand bei Wärmeentziehung. 28. 97. 364.
- Hühnercholera-Epizootie**. Über die Möglichkeit einer von Brunnenwasser ausgehenden —. Schönwerth A. 15. 92. 61.
- Hühnercholera-Pneumonie** bei Tieren. 8. 88. 215.
- Hühnercholera bacillen**. Infektion durch Inhalation. 8. 88. 190.

Hühnerei, Luftgehalt. 20. 94. 375.

- Über Kulturen im — und über Anaërobie der Cholera-bakterien. Hueppe F. und Fajans A. 20. 94. 372.
- Über die Einwanderung des Typhusbacillus in das —. Piorkowski. 25. 95. 145.
- Über die Einwanderung von Cholera-vibrien ins —. Wilm. 23. 95. 145.
- Über die im Hühnerei vorkommenden Bakterienarten nebst Vorschlägen zu rationellen Verfahren der Eikonservierung. Zörkendörfer. 16. 93. 369.

Hühnereiweiß. Bakterientötende Wirkung nach Alkalizusatz. 17. 93. 537.

- Bakteriologische und chemische Studien über das —. Scholl H. 17. 93. 535.
- Vergleichende Studien über die Zersetzung des —es durch Vibrionen. Grigori A. W. 21. 94. 142.

Hühnerkot. Bakterien. 34. 99. 239.

Humor aqueus. Bakterientötende Eigenschaften. 10. 90. 151.

Hydrographie. Die — der Stadt Bamberg und Umgebung. Mayrhofer J. 4. 86. 101.

Hydrologie. Beiträge zur — von Unterfranken. Röttger H. 10. 90. 500.

Hygrometrische Methode der Wasserdampfbestimmung. 14. 92. 341.

Hygroskopisches Wasser s. Wasser.

Hyperämie. Einfluß auf Bakterien. 39. 01. 152.

Hyperleukocytose. Steigerung der baktericiden Wirkung des Blutes bei —. 23. 97. 315.

Hyphomyceten. Mikromyces Hofmanni. 16. 93. 35.

I.

Icterus catarrhalis. 2. 84. 471.

Immunsera. Beiträge zur Frage der spezifischen Wirkung der —. Mann C. 34. 99. 179.

- Einwirkung auf die zugehörige Bakterienart. 33. 98. 105. 114.
- Gegen zwei verschiedene Erreger. 34. 99. 190.

Immunisierung gegen Mischinfektion mit Diphtheriebacillen und Streptokokken. 33. 98. 35.

- Über — und Heilung bei der Pneumokokkeninfektion. Bunzl-Federn E. 20. 94. 152.

Immunität. Beziehungen der Agglutination zur —. 33. 98. 70.

- Die Ursache der —, die Heilung von Infektionskrankheiten, speciell des Rotlaufs der Schweine und ein neues Schutzimpfungsverfahren gegen diese Krankheit. Emmerich R. und Mastbaum O. 12. 91. 275.
- gegen Cholera durch Eiextrakte anderer Vibrionen. 22. 95. 390.
- s. a. Choleraimmunität.

Indien. Cholera in —. 3. 85. 129.

Indol kein Indikator für Fäulnis. 39. 01. 395.

Indolbildung bei Bakterien. 30. 97. 308.

Indolreaktion nach Kuhn. 13. 91. 49.

Infektion. Abhängigkeit von der Zahl der Bakterien. 17. 93. 361.

- durch die intakte Lungenoberfläche hindurch. 8. 88. 145.

- Infektion** durch Pneumonie-Diplokokken, Einwirkung künstlich erhöhter Körpertemperatur auf Verlauf. 12. 91. 319.
- mit Hühner-Cholera, Abhängigkeit der erfolgreichen — von der Anzahl der dem Tiere einverleibten Bacillen, sowohl bei intramuskulärer Injektion als bei Fütterung. Schönwerth A. 17. 93. 361.
 - Resistenz gegen — bei chronischer CO_2 -Vergiftung. 29. 97. 240.
 - Resistenz gegen — bei chronischer CS_2 -Vergiftung. 29. 97. 247.
 - Resistenz gegen — bei chronischer H_2S -Vergiftung. 29. 97. 222.
 - Verlauf der intrapleurale Staphylokokken- — beim Kaninchen. 32. 98. 154.
 - Zur Frage der intestinalen —. Korkunoff A. 10. 90. 485.
 - Zur Milzbrand- —. Heim L. 40. 01. 55.
 - Zur Kenntnis der Luft- —. 36. 99. 335.
 - s. a. Malarische Infektion.
- Infektionskrankheiten.** Prädisposition zu — durch Einatmung giftiger Gase. 29. 97. 185.
- Prädisposition zu — durch Erkältung. 28. 97. 344.
 - Zur Lehre von den kontagiösen —. 12. 91. 84.
- Influenza.** Einige epidemiologische Erfahrungen von dem Ausbruche der — in Schweden im Jahre 1889—1890. Linroth K. 17. 93. 463.
- Inhalation** trockener Milzbrandsporen. 8. 88. 165.
- Inhalationsapparate** für Tierversuche. 8. 88. 168. 8. 88. 192.
- Innsbruck.** Leitungswasser. 9. 89. 114.
- Inspirationsluft.** Kohlensäuregehalt im Freien und im Zimmer. 34. 99. 315.
- Intravaskuläres Blut,** Bakterienabtötung. 10. 90. 112.
- Irrigation.** Über die mechanische Bedeutung der natürlichen — des Auges. Stort G. 13. 91. 395.
- Italien.** Ernährung der Universitätsstudenten. 29. 97. 141.
- Malaria. 40. 01. 189.
 - Volksnahrung in Neapel. 17. 93. 564.

J.

- Jägers** Bekleidungs-system. 29. 97. 284.
- Jahreszeiten** und Flufsplankton. 38. 00. 174.
- Schwankungen des Wasserverbrauches. 30. 97. 215.
- Japan.** Beköstigung der Erwachsenen. 8. 88. 103.
- Kost niponischer (japanischer) Soldaten. 5. 86. 333.
- Japaner.** Nahrung der —. 1. 83. 352.
- Jodkalium.** Ausscheidung im Harn. 7. 87. 396.
- Jodoform.** Antiseptische Wirkung. 7. 87. 309.
- Jodol.** Antiseptische Wirkung. 7. 87. 329.

K.

- Kälte.** Verhalten des Körpers im Momente der Einwirkung. 39. 01. 161.
- s. a. Erkältung.
- Käse.** Ein giftiger Bacillus im —. 27. 96. 308.

- Käse.** Über die Zusammensetzung des überreifen —s. Maggiora A. 14. 92. 216.
- Käseerifung.** Säure-Bakterien. 37. 00. 345.
— und Milchsäure. 34. 00. 338.
- Kaffee als Nährsubstrat für Spaltpilze.** 4. 86. 308.
— Einfluß auf Magenverdauung. 3. 85. 209.
— Einfluß auf Zahl der Darmbakterien. 4. 86. 388.
- Kaffecartige Wirkung des Coffeins.** 32. 98. 311.
- Kaffeesurrogatwirkung.** 32. 98. 325.
- Kaiserslautern.** Bakteriengehalt öffentlicher Brunnen. 8. 88. 105.
- Kalisalze.** Größere Dosen und Puls. 3. 85. 265.
- Kalkmilch.** Vier gegen — sehr resistente Bakterienarten im Kanalwasser. 27. 96. 224.
- Kalkmörtel.** Festigkeit und Porosität. 9. 89. 245.
— und Mauerfeuchtigkeit. Studien über —. Lehmann K. B. und Nufsbaum Chr. 9. 89. 139. 9. 89. 223.
- Kalktorf als Zwischendeckenfüllung.** 5. 86. 290.
- Kalkresorption.** Beiträge zur Kenntnis der — im Tierkörper. Forster J. 2. 84. 385.
- Kalorimeter.** Rubners Fußs—. 15. 92. 315.
- Kanalarbeiter.** Der Gesundheitszustand der Münchener Kanalarbeiter. Prausnitz W. 12. 91. 351.
- Kanalflüssigkeiten.** Analysen. 32. 98. 198.
- Kanalisation.** Die — Münchens. Niedermayer M. 17. 93. 677.
— Untersuchungen zur —. Soyka J. 2. 84. 281.
- Kanalwasser.** Chemische Beschaffenheit des mit Kalk geklärten —s. 27. 96. 221.
— Desinfektion mit Kalk. 27. 96. 198.
— Tagesschwankung der Zusammensetzung. 18. 93. 380
- Kanalwasserreinigung durch fraktionierten Kalkzusatz.** 27. 96. 214.
— Hermiteverfahren. 28. 97. 188.
— Über — durch einfaches Sedimentieren ohne fallende Zusätze. Hübner W. 18. 93. 373.
— s. a. Abwasser.
- Kanichen.** Verlauf der intrapleurale Staphylokokkeninfektion beim —. 32. 98. 154.
- Karbol** s. Carbol.
- Kartoffeln.** Neue Bakterienarten an —. 38. 00. 332.
— Solanin als Bakterienprodukt. 38. 00. 330.
- Kartoffelnährböden für Tuberkelbacillen.** 16. 93. 238.
- Kartoffelzucker.** Nachweis im Weine. 2. 84. 252.
- Kasein.** Abnahme in Frauenmilch. 5. 86. 138.
— und Milchsäurebildung. 18. 93. 1.
— Zersetzung durch Bakterien. 37. 00. 44.
— Zur Frage der Stellung des —s bei der Milchsäuregärung. Kabrhel G. 22. 95. 392.

- Kaserne.** Infektionskrankheiten in der Deutschhaus— in Nürnberg während der Jahre 1877—1882. 2. 84. 49.
- Kasernenräume.** Luftuntersuchungen. 20. 94. 301.
- Kauakt.** Über die Zerkleinerung und Lösung von Nahrungsmitteln beim —. Gaudenz J. N. 39. 01. 280.
- Kautschukfabrikation.** Benzinvergiftungen. 31. 97. 339.
- Kautschukschluche.** Absorption aus Leuchtgas. 23. 95. 206.
- Kaviar.** Choleravibrionen im —. 35. 99. 79.
- Keime.** Transport durch Luftströmungen. 36. 99. 240.
— Vermehrung in Badeschwämmen. 16. 93. 244.
— Verspritzen von Sandoberfläche bei raschem Einsickern. 36. 99. 239.
- Keimgehalt von Butter.** 13. 91. 14.
— der Luft, Bestimmung nach Uffelmann. 8. 88. 275.
— s. a. Bakterien, Bakteriengehalt.
- Keimstäbchen.** Ablösung von —. 36. 99. 236.
- Kellerluft.** 8. 88. 307.
- Kellerwohnungen.** Selbstlüftung. 36. 99. 225.
- Kerzen.** Einfluß des Dochtes auf die Wärmestrahlung. 23. 95. 230.
— Wärmestrahlung verschiedener Kerzenarten. 23. 95. 227.
- Kesselbrunnen.** Verhalten von Keimen. 10. 90. 366.
- Kesseldampf** unter Siedetemperatur. Ein Vorlesungsversuch. Helbig C. E. 8. 88. 115.
- Keuchhusten.** Erreger. 40. 01. 74.
— Zur Epidemiologie und Ätiologie des —s. Rahner R. 40. 01. 63.
- Kiefernborke** bei Safranverfälschungen. 8. 88. 468.
- Kielwasser.** Keimgehalt. 12. 91. 416.
- Kiel- oder Bilschwasser.** Über die Beschaffenheit des —s. Forster J. und Ringeling G. 12. 91. 382.
- Kieselsäuregehalt** von Flaschenglas. 2. 84. 72.
- Kieselsaures Natron.** Baktericide Wirkung. 35. 99. 170.
- Kinder.** Brustumfang. 4. 86. 52.
— Körpergewicht. 4. 86. 48.
— Über die Ernährung 8—15jähriger —. Schröder W. 4. 86. 39.
— Zur Statistik der Kost- und Halte—. Pettenkofer M. v. 1. 83. 49.
- Kinderbewahranstalt** Gehlsdorf bei Rostock. s. Kost. 4. 86. 55.
- Kinderernährung,** künstliche. 27. 96. 170.
- Kindermehle.** Analysen. 27. 96. 164.
- Kindernahrungsmittel.** Beiträge zur Kenntnis der chemischen Zusammensetzung einiger —. Blauberg M. 27. 96. 119.
— Weitere Untersuchungen über —, nebst kurzen Bemerkungen über die mikroskopische und bakteriologische Prüfung derselben. Blauberg M. 30. 97. 125.
- Kinderzwiebacke.** 30. 97. 151.
- Kliranlagen.** Einige Gesichtspunkte für die hygienische Beurteilung von —. Hueppe F. 9. 89. 271.
- Kleberschicht** des Roggenkorns, blaugefärbter Zellinhalt. 1. 83. 143.

Kleberschicht s. a. Dekortikation, Weizenkleber.

Kleiderluft. Kohlensäuregehalt. 15. 92. 51. 16. 93. 207.

— Über den Kohlensäuregehalt der —. Wolpert H. 27. 96. 291.

Kleidung. Behinderung des Wärmeverlustes. 25. 95. 255.

— Beiträge zur Lehre der Wasseraufnahme durch die —. Reichenbach H. 13. 91. 113.

— Kalorimetrische Versuche am menschlichen Arme bei nasser —. Rubner M. 25. 95. 294.

— Das Wärmeleitungsvermögen der Grundstoffe unserer —. Rubner M. 24. 95. 265.

— Das Wärmeleitungsvermögen der Gewebe unserer —. Rubner M. 24. 95. 346.

— Dicke. 15. 92. 37.

— Dicke der — und Oberflächentemperatur. 23. 95. 32.

— Dicke der Straßen— in verschiedenen Jahreszeiten. 31. 97. 205.

— Die mikroskopische Struktur unserer —. Rubner M. 23. 95. 1.

— Durchnässung. 31. 97. 189.

— Hosenträger. 16. 93. 73.

— Hygienische Gesichtspunkte zur Beurteilung einer —. 31. 97. 142.

— Hygroskopisches Verhalten der — beim Tragen auf dem Körper. 2. 84. 10.

— Kochsalzausscheidung. 29. 97. 55.

— Lüftungsverhältnisse. 31. 97. 213.

— Luftbewegung in der —. 25. 95. 13.

— Luftwechsel. 8. 88. 51.

— Menschliche — und »Haarkleid« der Tiere. 20. 94. 371.

— Methode zur Bestimmung der Ventilation durch eine —. Schierbeck N. P. 16. 93. 203.

— Reelles Leistungsvermögen. 31. 97. 164.

— Schichttemperaturen. 23. 95. 13.

— Typisches Leistungsvermögen. 31. 97. 163.

— Über die Beziehung der — zur Hautthätigkeit. Cramer E. 10. 90. 231.

— Über die Beziehung des Wassers zur Militär- —. 2. 84. 1.

— und Anpassungsfähigkeit an hohe und niedrige Lufttemperaturen. 38. 00. 132.

— und Luftfeuchtigkeit. 29. 97. 54.

— Ventilationsbestimmung der —. 16. 93. 203.

— Verhinderung der Wärmeabgabe nach absolutem Maf. 9. 89. 77.

— Verhalten gefärbter Zeuge gegenüber Wasser und Luft. 1. 83. 418.

— Wärmeregulation und —. Geigel R. 2. 84. 318.

— Wärmeschutz durch lockeres Anliegen. 25. 95. 272.

— Wärmeschutz. Einfluss der Grundstoffe. 25. 95. 272.

— Wärmeschutz. Einfluss des Stärkens von Bauwollstoff. 25. 95. 286.

— Wärmeschutz. Einfluss der Stoffdicke. 25. 95. 282.

— Wärmeschutz. Verminderung durch Benetzung. 25. 95. 301.

— Wanderung von Schweifs. 31. 97. 193.

— Wärmeabgabe der nassen —. 9. 89. 92.

Kleidung. Wasserabgabe der nassen —. 2. 84. 22.

— Zur Wahl der —. 32. 98. 118.

— s. a. Bekleidung, Militärkleidung.

Kleidungsstoffe. Adhäsion nasser —. 15. 92. 58.

— Apparat zur Demonstration der Komprimierbarkeit der menschlichen —. Rubner M. 27. 96. 49.

— Apparat zur Demonstration der Luftdurchgängigkeit von —n. Rubner M. 27. 96. 41.

— aus Wolle, Struktur. 23. 95. 8.

— Komprimierbarkeit. 15. 92. 34.

— Das Strahlungsvermögen der — nach absolutem Mafse. Rubner M. 17. 93. 1.

— Dicke. 15. 92. 30.

— Dicke und Wärmedurchgang. 16. 93. 353.

— Dickenmessung mit Sphärometer. 27. 96. 44.

— Die Komprimierbarkeit der — im trockenen Zustande und bei Gegenwart von Luftfeuchtigkeit. Rubner M. 27. 96. 51.

— Einfluß der Feuchtigkeit auf das Wärmeleitungsvermögen der —. Rubner M. 25. 95. 29.

— Einfluß der Feuchtigkeit auf Komprimierbarkeit. 27. 96. 63.

— Einfluß der minimalsten Wasserkapazität. 25. 95. 52. 25. 95. 89.

— Einfluß der Webeart auf Wärmeleitungsvermögen. 14. 92. 382.

— Einbettung für mikroskopische Durchschnitte. 23. 95. 3.

— Flächengewicht. 15. 92. 39.

— Luftbewegung und Wärmedurchgang bei —n. Rubner M. 25. 95. 1.

— Luftdurchgängigkeit. 27. 96. 256.

— Mikroskopische Struktur. 23. 95. 1.

— Porenvolumen. 15. 92. 49.

— Permeabilitätskoeffizient. 27. 96. 262.

— Prüfung auf chemische Zusammensetzung. 27. 96. 107.

— Spezifisches Gewicht. 15. 92. 41.

— Über das Permeabilitätsverhältnis der — zum chemisch wirkenden Sonnenstrahl. Boubnoff S. 10. 90. 335.

— Über das Verhalten der trockenen — gegenüber dem Wärmedurchgang. Schuster A. 8. 88. 1.

— Über die Permeabilität der —. Rubner M. 27. 96. 249.

— Über einige wichtige Eigenschaften unserer —. Rubner. 15. 92. 29.

— Wärmeabgabe von feuchten —n. Rubner M. 25. 95. 70.

— Wärmestrahlung trockener —. 16. 93. 105.

— Wanderung von Schmutzbestandteilen durch wollene —. 10. 90. 279.

— Wasser in —n. 15. 92. 53.

— s. a. Hautbekleidungsstoffe.

Kleidungsstücke. Beteiligung der einzelnen an der Verunreinigung durch Schweissbestandteile. 10. 90. 282.

Klima. Formel für austrocknende Wirkung. 25. 95. 225.

— Ernährung in hochwarmem —. 38. 00. 148.

Klima s. a. Luft, Witterung, Feuchtigkeit.

Kochgeschirre. Über die Angreifbarkeit der Nickel— durch organische Säuren. Rohde A. 9. 89. 331.

Kochprozess s. Fleisch.

Kochsalz. Einfluss auf Magenverdauung. 3. 85. 211.

— Konservierung von Fleisch. 37. 00. 184.

— Rolle beim Pökelprozess. 16. 93. 128.

— Über die Einwirkung von — auf Bakterien, die bei den sog. Fleischvergiftungen eine Rolle spielen. Stadler E. 35. 99. 40.

Kochsalzausscheidung bei Japanern. 1. 83. 377.

— in die Kleidung. 29. 97. 55.

— mit dem Schweiß. 10. 90. 250.

Kochsalzgehalt von »Salzeiern«. 30. 97. 341.

Kochsalzlösungen. Über die Einwirkung konzentrierter — auf das Leben von Bakterien. Freytag C. J. 11. 90. 60.

Kochsche Plattenzählmethode und Kleinsche mikroskopische Zählungsmethode. 39. 01. 341.

— Vibrien s. Choleravibrien.

Körperlänge von Kindern von 8 bis 15 Jahren. 4. 86. 46.

Körpertemperatur. Die Einwirkung der künstlichen Erhöhung der — auf den Verlauf der Infektion durch Pneumonie-Diplokokken. Walther P. 12. 91. 329.

Kohle und Alkaloide. 2. 84. 313.

Kohlegehalt menschlicher Lungen. 30. 97. 335.

Kohlehydrate und Fäulnis. 39. 01. 406.

— Zersetzung durch den Choleravibrio. 22. 95. 23.

Kohlenoxyd. Chronische Vergiftung und Resistenz gegenüber Infektion. 29. 97. 240.

— Giftwirkung verdünnten —es. 1. 83. 150.

— Nachweis von — in der Luft. 2. 84. 207.

— Über den Nachweis und die Giftigkeit des —es und sein Vorkommen in Wohnräumen. Gruber M. 1. 83. 145.

— Über die hygienische Bedeutung und Erkennung des —es. Fokker A. P. 1. 83. 503. Gruber M. 2. 84. 244.

— Verbreitung im Erdboden. 1. 83. 210.

Kohlenoxydblut. Eine Reaktion des —es. Rubner M. 10. 90. 397.

Kohlensäure. Bestimmung der gesamten — in Wässern. Robertson S. 30. 97. 312.

— Bestimmung im Mörtel. 9. 89. 154.

— Bestimmung in Luft. Modifikation nach Uffelmann. 8. 88. 263.

— Die Methode von Petterson und Palmquist zur Bestimmung der — in der Luft. Teich M. 19. 93. 38.

— Einfluss auf Wachstum und Toxinbildung der Diphtheriebacillen. Schierbeck N. P. 27. 96. 339.

— in Gräberluft. 1. 83. 401.

— in Kleiderluft. 16. 93. 207. 27. 96. 291.

- Kohlensäure.** Über den Ursprung der in Kulturgläsern auftretenden —. Hesse W. 28. 97. 307.
- unter der Kopfbedeckung. 27. 96. 304.
- Kohlensäure und Wasserdampf.** Über den Einfluß der Lufttemperatur auf die im Zustand anstrengender körperlicher Arbeit ausgeschiedenen Mengen — beim Menschen. Wolpert H. 26. 96. 32.
- Über die — Ausscheidung des Menschen bei gewerblicher Arbeit und bei Ruhe. Wolpert H. 26. 96. 68.
- Kohlensäureausscheidung** beim Menschen bei verschiedenen Temperaturen. 39. 01. 307.
- bei verschiedenen Temperaturen. 30. 00. 126.
- durch Haut. 16. 93. 215.
- von Bakterien. 28. 97. 308.
- und Lufttemperatur. 29. 97. 45.
- Kohlensäurebildung** der gebräuchlichen Beleuchtungsmaterialien. 10. 90. 315.
- der Choleravibrio. 22. 95. 19.
- im Boden durch Bakterien. 11. 90. 32.
- Kohlensäuredosen.** Wirkung mittlerer — auf den Menschen. 34. 99. 339.
- Kohlensäureeinatmung.** Verminderung der Widerstandsfähigkeit. 29. 97. 220.
- Kohlensäureentwicklung** beim Kochen von Gemüse u. Fleisch. 19. 93. 130.
- Kohlensäuregehalt** der Bettluft. 27. 96. 306.
- der Kleiderluft. 16. 93. 207. 27. 96. 291.
- der Luft in GARRäumen. 34. 99. 340.
- Der — der Inspirationsluft im Freien und im Zimmer. Lehmann K. B. mit Fuchs G. und Schmid H. 34. 99. 315.
- Über den — der Kleiderluft. Wolpert H. 27. 96. 291.
- Über den — gehalt der Luft in einem Tunnelbau. Hesse W. 2. 84. 381.
- Kohlensäure Wasser.** Verhalten von Bakterien in —n. 4. 86. 168.
- Kohlenstoffgehalt** organischer Substanzen. Über eine neue Methode zur Bestimmung des —es. Okada K. 14. 92. 364.
- Kohlenwasserstoffe,** unverbrannte, bei Leuchtgasbeleuchtung. 22. 95. 109.
- Kommabacillen.** Bewirken die — selbst vorausgesetzt, sie seien die nächste Ursache der Cholerasympptome, wirklich die epidemische Verbreitung der Cholera? Cunningham D. 9. 89. 406.
- Kommabacillenarten.** Über zwei neue im Wasser gefundene —. Bonhoff. 19. 93. 248.
- Komprimierbarkeit** der menschlichen Kleidungsstoffe, Apparat zur Demonstration der —. Rubner M. 27. 96. 49.
- der Kleidungsstoffe, die — im trockenen Zustande und bei Gegenwart von Feuchtigkeit. Rubner M. 27. 96. 51.
- Kongress.** Der sechste — für innere Medizin. 6. 87. 256.
- Der siebente — für innere Medizin vom 9. bis 12. April 1888 zu Wiesbaden. 8. 88. 143.
- Der 15. — für innere Medizin. 28. 97. 398.
- Konjunktivalflüssigkeit.** Keimgehalt. 13. 91. 396.
- Konjunktivitis.** Über traumatische — bei Bergarbeitern. Hofmann Fr. 1. 83. 41.

- Konserven.** Schweflige Säure in Gemüsen. 17. 93. 430.
- Konservesalze.** 40. 01. 162. 40. 01. 292.
- Konservieren von Fisch und Fleisch mit Salzen.** 37. 00. 171.
- Konservierung.** Ei—. 16. 93. 400.
- Fleisch—. 40. 01. 143.
- Konstantinopel** s. Constantinopel.
- Kontagiosität** s. Contagiosität.
- Kopfbedeckung.** Kohlensäuregehalt unter der —. 27. 96. 304.
- Kornrade.** Chemische Zusammensetzung des Samens. 9. 89. 259.
- Nachweis in Getreidemehl. 2. 84. 204.
- Kost.** Ausnutzbarkeit. 17. 93. 588.
- der Landbevölkerung im Moskauer Gouvernement. 9. 89. 84.
- Die — der Haushaltungsschule und die Menage der Friedrich Krupp'schen Gussstahlfabrik in Essen. Ein Beitrag zur Volksernährung. Prausnitz W. 15. 92. 387.
- Die — in der Kinderbewahranstalt Gehlsdorf bei Rostock. 4. 86. 55.
- Einfluss auf Darmflora. 26. 96. 295.
- Über die Ausnutzung gemischter — bei Aufnahme verschiedener Brotsorten. Prausnitz W. 17. 93. 626.
- Über die — der niponischen (japanischen) Soldaten. Mori R. 5. 86. 833.
- s. a. Eiweiß, Ernährung, Nahrung, Volksernährung.
- Kostordnung in den italienischen Krankenhäusern.** Albertoni P. 34. 99. 244.
- Kost- und Haltekinder.** Zur Statistik der —. Pettenkofer M. v. 1. 83. 49.
- Kot.** Cellulosebestimmung. 86. 99. 158.
- Schwefelwasserstoffgehalt. 19. 93. 117.
- s. a. Fäces.
- Krankenhäuser.** Kostordnung in italienischen —. 34. 99. 244.
- Kreislaufstörungen.** Milchkuren. 17. 93. 84.
- Kreolin.** Desinfektionswert. 9. 89. 208.
- Über — und seine wirksamen Bestandteile. 9. 89. 188.
- Kreppstoffe.** 32. 98. 100.
- Über einige wichtige physikalische Eigenschaften der —. Rubner M. 27. 96. 78.
- Kresol Raschig.** 25. 95. 328.
- Kresole.** Antibakterielle Wirkung bei erhöhter Temperatur. 15. 92. 359.
- Desinfektionskraft. 9. 89. 212.
- Desodorisierende Kraft. 25. 95. 350.
- Giftigkeit für Tiere. 12. 91. 380. 14. 92. 131. 25. 95. 347.
- in Glycerinlösung. 39. 01. 127.
- Über die desinfizierende Wirkung der — und die Herstellung neutraler wässriger Kresollösungen. Hammer H. 12. 91. 359. 14. 92. 116.
- Über die Löslichkeit der — im Wasser und über die Verwendung ihrer wässrigen Lösungen zur Desinfektion. Gruber M. 17. 93. 618.
- Über die maßanalytische Bestimmung der — und des meta Xylenols mit Brom. Keppler F. 18. 93. 51.
- Zur Kenntnis der Wirkung von —n bei deren Verwendung zur Desinfektion. Schürmayer C. B. 34. 99. 31.

Kresole s. a. Trikresol.

Kresollösungen. Beiträge zur desinficierenden Wirkung der —. Schürmayer C. B. 25. 95. 328.

Kriegserfahrungen von 1870/71 betr. Typhus und Ruhr. 7. 87. 76.

Küchen. Selbsttötung. 36. 99. 224.

Kuhmilch. Eisengehalt. 7. 87. 305.

— Mineralstoffe im Kot bei Ernährung mit —. 31. 97. 115.

Kunstbutter. Keimgehalt und Konservierung. 13. 91. 37.

Kulturen. Nachweis von Schwefelwasserstoff. 16. 93. 14.

Kupfer. Hygienische Studien über —. Lehmann K. B.

I. Die Bestimmung kleiner Kupfermengen in organischen Substanzen. 24. 95. 1.

II. Der Kupfergehalt der menschlichen Nahrungsmittel (z. T. unter Mitwirkung von Dr. Mock, Kant und Lang). 24. 95. 18.

III. Welche Kupfermengen können durch Nahrungsmittel dem Menschen unbemerkt eingeführt werden? (z. T. unter Mitwirkung von Dr. Kant). 24. 95. 73.

IV. Der Kupfergehalt von Pflanzen und Tieren in kupferreichen Gegenden. 27. 96. 1.

V. Neue kritische Versuche über quantitative Kupferbestimmung beim Vorhandensein geringer Mengen. 30. 97. 250.

VI. Die Wirkung des Kupfers auf den Menschen. 31. 97. 279.

Kupfergefäße. Lösung von Kupfer durch den Inhalt (Nahrungsmittel). 24. 95. 42.

Kupfergehalt menschlicher und tierischer Organe. 30. 97. 258.

Kupfervergiftungen, akute, beim Menschen. 31. 97. 281.

Kupferzusatz. Absichtlicher — zu Nahrungsmitteln. 24. 95. 63.

Kurzsichtigkeit. Entstehung. 13. 91. 340.

— s. a. Myopie.

Kuttelflecke. Über die Ausnützung der sogenannten — im Darmkanal des Menschen. Solomin P. 27. 96. 176.

L.

Labferment. Beiträge zur Kenntnis des —es und seiner Wirkung. Sommer L. 31. 97. 319.

Labgerinnung der Milch. Einfluß von Boraten und Sulfiten. 40. 01. 182.

Lahmanns Baumwollreformkleidung. 29. 97. 288.

— Pflanzennährsalzextrakt. 30. 97. 116.

Landbevölkerung im Moskauer Gouvernement. Kostrationen. 9. 89. 34.

Landwirtschaftliche Bodenbenutzung. Einfluß auf Grundwasser. 2. 84. 65.

Laminaria. Hygroskopisches Wasser. 13. 91. 108.

Lebendfärbung von Bakterien. 7. 87. 343.

Lebensmittel. Erfahrungen auf dem Gebiete der Kontrolle der — und Gebrauchsgegenstände. Sendtner R. 17. 93. 429.

Lecithin in Bakterien. 18. 93. 325.

Leder. Physikalische Eigenschaften. 31. 97. 222. 31. 97. 265.

- Leder.** Über das Wärmeleitungsvermögen des —s. v. Lewaschew. 31. 97. 259.
- Leichenfäulnis.** Morphologische Beiträge zur —. Kuhn F. 13. 91. 40.
- Leichenwachsbildung.** 38. 00. 90.
- Leimgelatine.** Die — als Reagens zum Nachweis tryptischer Enzyme. Fermi C. 12. 91. 240.
- Leim lösende Fermente.** 10. 90. 1.
- Leimlösungen.** Chemisches und physikalisches Verhalten. 31. 97. 83.
- Leinen, glattgewebtes.** Struktur. 23. 95. 6.
- Leinensystem.** 32. 98. 32.
- Leipzig.** Feuchtigkeitsverhältnisse des Bodens. 1. 83. 285.
- Leitungswasser.** Bericht über die Untersuchung des Berliner —s in der Zeit vom November 1891 bis März 1894. Günther C. und Niemann F. 21. 94. 63.
- Bericht über die Untersuchung des Berliner —s in der Zeit vom April 1894 bis Dezember 1897. Günther C. und Spitta O. 34. 99. 101.
- s. a. Trinkwasser.
- Lepra.** Ein neues, aus einem Fall von — gezüchtetes Bakterium aus der Klasse der Tuberkelbacillen. Levy E. 30. 97. 168.
- Lesen.** Einfluß des —s auf die Pulsfrequenz. 3. 85. 231.
- Leuchtflammen.** Methodik der Messung der Wärmestrahlung. 23. 95. 219. 33. 98. 316.
- Über Wärmestrahlung von —. Reichenbach H. 33. 98. 315. (Bemerkungen hierzu. Rubner M. 33. 98. 350.)
- Leuchtgas.** Analysen. 1. 83. 226.
- Einwirkung auf Pflanzen. 22. 95. 130.
- Über die Bewegung des —es im Boden in der Richtung geheizter Wohnräume. Sudakoff A. 5. 86. 166.
- Über die Verbrennungsprodukte des —es und deren Einfluß auf die Gesundheit. Geelmuyden H. Chr. 22. 95. 102.
- Verbreitung im Erdboden. 1. 83. 210.
- Verbrennungsanalysen. 22. 95. 126.
- Verbrennungswärme. 10. 90. 306.
- Zusammensetzung nach Durchleitung durch die Erde. 1. 83. 215.
- Leuchtgasvergiftung** nach Bruch des Straßenrohres. Wolffberg S. 1. 83. 267.
- Leuchtkraft.** Ausnutzbarkeit. 23. 95. 292.
- Ausnutzbarkeit bei verschiedenen Lichtquellen. 33. 98. 344.
- Leukocide Substanzen.** Über — in den Stoffwechselprodukten des *Staphylococcus pyogenes aureus*. Bail O. 30. 97. 348. 32. 98. 133.
- Leukocidin.** 30. 97. 358. 32. 98. 134. 35. 99. 176.
- Wirkung auf Leukocyten im Tierkörper. 32. 98. 143.
- Leukocyten.** Allmähliche Abtötung der Keime bei Phagocytose. 31. 97. 19.
- Blasige Degeneration. 32. 98. 171.
- Extraktion der baktericiden Stoffe. 31. 97. 57.
- Extraktion der baktericiden Stoffe durch Glaspulver nach Loewit. 31. 97. 80.
- Extraktion von Alexinen durch fremdes Serum. 37. 00. 290.

Leukocyten. Gewinnung größerer Mengen. 25. 95. 123.

- Resistenz der baktericiden Stoffe gegen Eintrocknen. 31. 97. 55.
- Über die bakterienfeindlichen Eigenschaften der —. Schattenfroh A. 31. 97. 1.
- Über die Beziehungen der — zur baktericiden Wirkung des Blutes. Hahn M. 25. 95. 105.
- Unterscheidung von lebenden und toten — nach Nakanishi. 40. 01. 392.
- Vitale Sekretion von Alexinen. 37. 00. 307. 40. 01. 393.
- Weitere Untersuchungen über die bakterienfeindlichen Stoffe der —. Schattenfroh A. 35. 99. 135.

Leukocytenextraktstoffe. Identität mit Alexinen. 38. 98. 154.

Leukocytenstoffe. Baktericide — und Salzgehalt des Mediums. 35. 99. 136.

— Baktericide — und globulicide Wirkung des Blutserums. 35. 99. 148.

Licht. Die Beziehung der strahlenden Wärme zum —. Rubner M. 23. 95. 297.

- Die leuchtende Strahlung und das Wärmeäquivalent des —es. Rubner M. 23. 95. 343.
- Farbe des —es in hygienischer Beziehung. 23. 95. 338.
- Magnesium—. 23. 95. 275.
- Über den Einfluß des —es auf Bakterien und über die Selbstreinigung der Flüsse. Buchner H. 17. 93. 179.
- Wärmeäquivalent. 23. 95. 343.
- s. a. Strahlung.

Licht- und Wärmereiz. Verhältnis von —. 23. 95. 369.

Lichteinheit. Energieverbrauch für die —. 23. 95. 196.

Lichtmessung. Methodik der —. 23. 95. 205.

Lichtquellen. Die strahlende Wärme irdischer — in hygienischer Hinsicht.

Rubner M. 23. 95. 87. 23. 95. 193. 23. 95. 297. 23. 95. 343.

Liebig's Fleischextrakt. 1. 83. 511.

— Maltogelatinose. 30. 97. 148.

Lingnerscher Apparat. Desinfektionskraft. 36. 99. 127.

Liqueure. Erkennung fremder Farbstoffe. 2. 84. 428.

Liquor Cresoli saponatus. Desinfektionskraft. 25. 95. 328.

Lissabon. Brunnenwasser. 1. 83. 389.

Lüftung. Selbst—skoefficient kleiner Wohnräume. 36. 99. 220.

— s. a. Ventilation.

Luft. Ammoniakgehalt. 8. 88. 303.

- Arbeiten in komprimierter —. 3. 85. 526.
- Beschaffenheit der — in Baumwollspinnereien. König F. und Bömer A. 20. 94. 295.
- Bestimmung der organischen Substanz. 8. 88. 270.
- bewohnter Räume. Beurteilung. 18. 93. 271.
- Die Bestimmung minimaler Schwefelwasserstoffmengen in der —. Lehmann K. B. 80. 97. 262.
- Durchgängigkeit des Bodens für —. 2. 84. 483.
- Einfluß auf gefärbte Zeuge. 1. 83. 418.
- Einfluß auf den Stoffwechsel der Bakterien. 16. 93. 94.

Luft, hochwarme. Einfluss auf körperliche Arbeitskraft. 86. 99. 294.

- in Auditorien. 8. 88. 336.
- in Baumwollspinnereien. 20. 94. 295.
- in Buchdruckereien. 3. 85. 522.
- in Hauskanälen. 8. 88. 338.
- in Hörsälen. 3. 85. 127.
- in Kasernen. 20. 94. 301.
- in Kellern. 8. 88. 307.
- in Schlafkammern. 8. 88. 334.
- in Wohnräumen bei Gasbeleuchtung. 22. 95. 144.
- Keimzahlbestimmung nach Uffelmann. 8. 88. 275.
- Kohlenoxydnachweis. 1. 83. 147.
- Kohlensäurebestimmung nach Uffelmann. 8. 88. 263.
- kohlensäurereiche, in Gäräumen. [34. 99. 340.
- Kohlensäuregehalt der Inspirations— im Freien und im Zimmer. 34. 99. 315.
- Kohlensäuregehalt in den einzelnen Jahreszeiten. 8. 88. 285.
- Nachweis von Ruß nach Heim. 27. 96. 374.
- Quantitative Staubbestimmungen. 21. 94. 325.
- Relative Trockenheit. 11. 90. 167.
- Rußgehalt. 27. 96. 380.
- Schädlicher Chlorgehalt. 7. 87. 280.
- Über die Bestimmung des Feuchtigkeitsgrades der — für physiologische und hygienische Zwecke. Schierbeck N. P. 25. 95. 196.
- Über die Bestimmung der organischen Stoffe der — vermittelt Kaliumpermanganat. Archarow J. 13. 91. 229.
- Über die Untersuchung der organischen Substanzen der —. Nékám D. L. A. 11. 90. 396.
- Verschlechterung durch Gasheizapparate. 11. 90. 86.
- Wirkung relativ trockner —. 3. 85. 187.
- Wirkung sehr feuchter —. 3. 85. 199.

Luftbewegung. Einfluss auf Wärmeentziehung. 25. 95. 264.

- Wasserdampf- und CO₂-Ausscheidung des Menschen. 33. 98. 206.
- in der Kleidung. 25. 95. 13.

Luftdruckerniedrigung und Wasserdampfabgabe. Nothwang Fr. 14. 92. 337.

Luftdurchgängigkeit von Kleidungsstoffen. Demonstrationsapparat. 27. 96. 41.

Luftdurchgang im Boden, Berechnung. 2. 84. 496

Luftfeuchtigkeit. Einfluss auf fette Versuchspersonen. 39. 01. 308.

- Einfluss der relativen — auf das hygroskopische Wasser in den Kleidern. 2. 84. 6.
- Schwankungen der — bei hohen Temperaturen in ihrem Einfluss auf den tierischen Organismus. Rubner M. 16. 93. 101.
- Stoffersetzung und Schwankungen der —. Rubner. 11. 90. 243.
- Subjektive Wirkung. 29. 97. 27.
- Thermische Wirkungen der —. Rubner. 11. 90. 255.
- Über den Einfluss der — auf den Arbeitenden. Wolpert H. 36. 99. 203.

- Luftfeuchtigkeit.** Über die Verteilung der — in München. Oswald G. 8. 88. 117.
- unbewegter und Wasserdampfausscheidung des Menschen bei Ruhe. 29. 97. 1.
 - und Wasserdampfabgabe der Haut. 23. 95. 184.
 - Wasserdampfausscheidung bei Übernahrung. 11. 90. 184.
 - Wärmeverlust durch Strahlung und Leitung. 11. 90. 268.
- Luftgeschwindigkeit** in Ventilationsröhren. 11. 90. 114.
- Luftinfektion.** Zur Kenntnis der —. Buchner H., Megele L. und Rapp R. 36. 99. 235.
- Luftkalorimeter,** Rubners. 9. 89. 63.
- selbstregistrierendes von Rubner. 10. 90. 288.
- Luftpilze.** Über die Bestimmung des entwicklungsfähigen —. Emmerich R. 1. 83. 169.
- Luftströmungsgeschwindigkeit,** notwendige, zum senkrechten Transport von Keimen. 36. 99. 245.
- Luftreinigungsapparat.** Arens-Lamb. 21. 94. 349.
- Lufttemperaturen.** Über die Anpassungsfähigkeit des Menschen an hohe und niedrige —. Rubner M. 38. 00. 120.
- und Empfindung der Bestrahlung. 23. 95. 101.
 - und Körperoberflächentemperatur. 23. 95. 19.
 - und Kohlensäure- und Wasserdampfausscheidung bei schwerer Arbeit. 26. 96. 32.
 - und Wasserdampfabgabe. 10. 90. 187.
- Luftuntersuchungen,** ausgeführt im hygienischen Institute der Universität Rostock. Uffermann. 8. 88. 262.
- Über einige — in Kasernenräumen. Wiener E. 20. 94. 301.
- Luftverunreinigung** durch Badeöfen. 11. 90. 86.
- durch die Beleuchtung. 10. 90. 313. 22. 95. 30.
 - durch Verbrennungsgase. Grenze der Wahrnehmbarkeit. 10. 90. 331.
- Luftwechsel** durch die Kleidung. 8. 88. 51.
- Zur Lehre vom —. Wolffhügel G. 18. 93. 251.
- Lunge.** Mikroskopische Veränderungen nach Einwirkung von Ammoniak und Salzsäure. 5. 86. 110.
- Notiz über die Wasserdampfausscheidung durch die —. Rubner M. 33. 98. 151.
- Lungen.** Über den Kohlegehalt menschlicher —. Hanna W. 30. 97. 335.
- Lungenentzündungen** in der Garnison München. 1. 83. 100.
- s. a. Pneumonie.
- Lungenoberfläche.** Untersuchungen über den Durchtritt von Infektionserregern durch die intakte —. Buchner H. 8. 88. 145.
- Lymph.** Resistenz gegenüber Pasteurisieren. 9. 89. 393.
- Lysol.** 12. 91. 366.
- s. a. Kresole.
- Lysolseifen.** 27. 96. 362.

M.

- Magensaft.** Über die Einwirkung des künstlichen —es auf pathogene Mikroorganismen. Kabrhel G. 10. 90. 382.
- Magenschleimhaut.** Labreichtum an verschiedenen Stellen. 31. 97. 321.
- Magensensationen,** unangenehme und Puls. 3. 85. 239.
- Magenverdauung.** Einfluß der Genußmittel. 3. 85. 204.
- Maggis Bouillonextrakt.** 6. 87. 255.
- Magnesiumlicht.** 23. 95. 275.
- Mahlprozefs.** Über den — und die chemische Zusammensetzung der Mahlprodukte einer modernen Roggen-Kunstmühle. Falke M. 28. 97. 49.
- Mahlzeit** und Puls. 3. 85. 247.
- Mainwasser.** Bakterien des —s. 5. 86. 446.
- Malaria.** Landwirtschaft und —. 40. 01. 208.
- Prophylaktische Chininkur nach Koch. 40. 01. 238.
 - Schutzmaßregeln gegen Mückenstiche. 40. 01. 245.
 - Specificität der Fiebertypen. 22. 95. 232.
 - Tierimpfungen. 22. 95. 237.
 - Typen in Italien. 40. 01. 215.
 - Vogel- und Menschen—. 22. 95. 296.
- Malaria Blut** agglutiniert gesundes Blut. 40. 01. 197. 40. 01. 241.
- Malariaepidemiologie.** Die — nach den neuesten biologischen Forschungen. Celli A. 40. 01. 187.
- Malariainfektion.** Zur Lehre von der — bei Menschen und Vögeln. Danilewsky B. 25. 95. 227.
- Malariaparasiten.** Geographische Verbreitung in Italien. 40. 01. 189.
- Malaria prophylaxis.** Assanierungsarbeiten. 40. 01. 259.
- Die neue —. Celli A. 40. 01. 235.
 - Isolierung der Kranken. 40. 01. 243.
- Malarische Infektion.** Beitrag zum Studium der experimentellen — am Menschen und an Tieren. Di Mattei E. 22. 95. 191.
- Maltoteguminoe** (Liebig). 30. 97. 148.
- Maltonweine.** Über — und die Stellungnahme der Wissenschaft zu denselben. List E. 29. 97. 96.
- Malzdarstellung.** Verhalten der N-haltigen Bestandteile des Gerstenkorns bei der —. 10. 90. 480.
- Malzextrakt.** Ausgangsmaterial für Condensed Beer. 6. 87. 101.
- Marienquelle.** Die — am Napoleonsteine. Straßmann Fr. 2. 84. 61.
- Marktbutter.** Tuberkelbacillenbefunde in der —. Korn O. 36. 99. 57.
- Marktmilch.** Die normale und — in Budapest. Fuchs D. und Péchy J. 2. 84. 438.
- Über den Schmutzgehalt der Würzburger — und die Herkunft der Milchbakterien. Schulz L. 14. 92. 260.
 - Über die Untersuchung der —. Fodor J. v. 2. 84. 365.
- Masern.** Einfluß der Witterung. 40. 01. 1.

- Massage.** Untersuchungen über die Wirkung der — auf die Muskeln der Menschen. Maggiora A. 15. 92. 141.
- Mauerfeuchtigkeit.** Einfluß der Witterung. 9. 89. 255.
- Ein neuer Apparat für die aräometrische Bestimmung der —. Markl. 38. 00. 867.
 - Über die Bestimmung der —. Lehmann B. und Nufsbaum Chr. 15. 92. 331.
 - Über eine neue Methode zur Bestimmung der —. Markl G. 34. 99. 87.
 - Über eine neue Methode zur Bestimmung der —. Rossi G. da. 37. 00. 271.
 - und Kalkmörtel. 9. 89. 139.
 - s. a. Neubauten.
- Mauerfeuchtigkeitsbestimmung.** Experimentelle Beiträge zur Methodik der —. Ballner F. 37. 00. 310.
- Mauern.** Künstliche Austrocknung. 9. 89. 178.
- Interstitialventilation. 26. 96. 347.
- Maul- und Klauenseuche.** Das Bakterium der —. Stutzer A. und Hartleb R. 30. 97. 272.
- Medizinalweine** s. Weine.
- Meerschweinchen.** Pneumonie durch *Bac. pulmonum glutinosus* bedingt. 38. 00. 114.
- Pneumonieepizootie. 39. 01. 276.
- Meerwasser.** Eindringen in Grundwasser. 40. 01. 281.
- Mehl.** Das — im Budapester Kleinhandel. Schuchny H. 2. 84. 371.
- Gehalt an Schmutz und Unkraut. 19. 93. 82.
 - Gemischte Zusammensetzung von Handelsmarken. 28. 97. 84. 28. 97. 255.
 - Quantitative Bestimmung der Rohfaser (Cellulose). 28. 97. 212.
 - und Brot. Hygienische Studien über — mit besonderer Berücksichtigung der gegenwärtig in Deutschland üblichen Brotkost. Lehmann K. B.
 - I. Zermahlungsgrad. 19. 93. 71.
 - II. Unkrautgehalt. 19. 93. 115.
 - III. Qualitative und quantitative Untersuchungen über den Säuregehalt des Brotes. 19. 93. 363.
 - IV. Über die hygienische Bedeutung des Säuregehaltes des Brotes (z. T. mit Dr. Cohen und cand. med. G. Weber). 20. 94. 1.
 - V. Beiträge zur physikalischen Beschaffenheit des Brotes (und Spiro G.). 21. 94. 215.
 - VI. Über ein direkt aus den Getreidekörnern (ohne Mehlbereitung) hergestelltes Brot (Patent Gelink). 21. 94. 247.
 - VII. Die Sauerteiggärung. Wolffin A. 21. 94. 268.
 - VIII. Über das Verschimmeln des Brotes. Welte E. 24. 95. 84.
 - IX. Einfluß der menschlichen Verdauungssäfte auf altbackenes und frisches Brot. Jungmann E. 24. 95. 109.
- Mehl und Brot.** Mutterkornnachweis. 2. 84. 201. 24. 95. 228.
- Mehlgärung.** 21. 94. 299.
- Mehlprodukte.** Zusammensetzung der — einer modernen Kunstmühle. 28. 97. 49.

- Mehlsorten.** Der Nährwert der verschiedenen — einer modernen Roggenkstmühle. Romberg E. 28. 97. 244.
- Mellins Nahrung.** 30. 97. 152.
- Menschliche Organe.** Kupfergehalt. 24. 95. 35.
- Mercurialis perennis.** Farbstoff. 6. 87. 126.
- Merkaptan.** Abspaltung bei biologischen Prozessen. 19. 93. 183.
- Ausscheidung im Harn. 19. 93. 179.
 - Bildung durch *Proteus vulgaris*. 30. 98. 311.
 - Gehalt animaler und pflanzlicher Nahrungsmittel. 19. 93. 161.
 - Quantitative Bestimmung. 19. 93. 147.
 - Über das Vorkommen von —. Rubner M. gemeinsam mit Niemann F. und Stagnitta-Balistreri. 19. 93. 136.
- Metalle.** Über die bakterienschädigenden Einwirkungen der —. Thiele H. und Wolf K. 34. 99. 43.
- Methylalkohol.** Wirkung auf den arteriellen Blutstrom. 40. 01. 347.
- Metz.** Trinkwasser. 28. 97. 103.
- Micrococcus aurantiacus.** Farbstoffvariabilität. 30. 97. 14.
- *ureae liquefaciens*. Ablauf und Gröfse der Harnstoffzersetzung. 36. 99. 264.
- Mikroben.** Über den Einfluß der Bewegung auf das Wachstum und die Virulenz der —. Schmidt B. 13. 91. 247.
- Mikromyces Hoffmanni.** Eine neue pathogene Hyphomycetenart. Nach Untersuchungen von Dr. v. Hoffmann-Wellenhof und Th. v. Genser. Gruber. M. 16. 93. 35.
- Mikroorganismen.** Studien über die *Bacterium coli*-ähnlichen — normaler menschlicher Fäces. Ehrenfest H. 26. 96. 369.
- Über die Wirkung der stickstoff-wasserstoffsäuren Salze auf pflanzliche —. Schattenfroh A. 27. 96. 231.
 - s. a. Bakterien.
- Mikroorganismus.** Über einen neuen für Tiere pathogenen — aus den Sputum eines Pneumoniekranken. Bunzl-Federn E. 19. 93. 326.
- „Mikro“-Platten,** nach Schattenfroh. 31. 97. 18.
- Milch.** Bernsteinsäurebildung in — durch *Coli*, *Proteus* und *Prodigiosus*. 39. 01. 411.
- Cholera bacillen. 12. 91. 183. 23. 95. 67. 23. 95. 170.
 - Die — als Nährmedium für Cholerakommabacillen. Emmerich E. 12. 91. 133.
 - Die normale und Markt— in Budapest. Fuchs D. und Péchy J. 2. 84. 438.
 - Eisenbestimmung. 7. 87. 300.
 - Erkrankung des Tieres und Säuregrad. 13. 91. 170.
 - Fäulniswidrige Kraft. 39. 01. 405.
 - Geschmacksveränderung durch Pasteurisieren. 18. 93. 167.
 - giftige. 7. 87. 430.
 - Häufigkeit des *Granulobacillus immobilis* in der Markt—. 37. 00. 65. 37. 00. 95.
 - in Calcutta, Keimgehalt der —. 12. 91. 145.

- Milch.** Infektion mit *Bac. bovis moribificans* durch die —. 20. 94. 266.
- Keimgehalt. 14. 92. 265.
 - Pasteurisieren und —Keime. 3. 84. 497.
 - Reinliche Gewinnung. 13. 91. 160.
 - Schmutzgehalt. 14. 92. 262.
 - sog. baktericide Eigenschaften. 23. 95. 44.
 - Sterilisierte, schwächere Widerstandskraft gegen Fäulnis. 39. 01. 418.
 - Titrierung durch Barytlösung nach Plaut. 13. 91. 141.
 - Über den Gehalt der — an Eisen. Mendes de Leon M. A. 7. 87. 286.
 - Über die Beurteilung der — nach dem Verfahren der Säuretitrierung. Plaut C. 13. 91. 133.
 - Über die Einwirkung des sog. Pasteurisierens auf die Milch. Geuns J. v. 3. 85. 465.
 - Über die beim Erhitzen der — ausfallenden Eiweißmengen. Solomin P. 28. 97. 43.
 - Über die Infektiosität der — perlsüchtiger Kühe. May Ferd. 1. 83. 121. (Bemerkung hierzu. Aufrecht. 1. 83. 397.) (Erwiderung hierauf. May F. 1. 83. 400.)
 - Über die Untersuchung der Markt—. Fodor J. v. 2. 84. 365.
 - Über Fettausscheidung aus sterilisierter —. Renk. 17. 93. 312. 22. 95. 153
 - und Fäulnis. 36. 99. 387.
 - und Gärungsvermögen der Milchsäurebakterien. 38. 00. 314.
 - Veränderung durch ein peptonisierendes Bakterium. 37. 00. 32.
 - Zusatz guten Leitungswassers zu sterilisierter — vor dem Gebrauche. 39. 01. 419.
 - s. a. Eselinnenmilch, Frauenmilch, Kuhmilch, Marktmilch, Muttermilch.
- Milchbakterien.** Herkunft. 14. 92. 260.
- Zur Biologie der peptonisierenden —. Kalischer O. 37. 00. 30.
- Milchdrüse.** Über die Ausscheidung von Bakterien durch die thätige — und über die sog. baktericiden Eigenschaften der Milch. Basenau Fr. 23. 95. 44.
- Über die Ausscheidung von Mikroorganismen durch die thätige —. Basch K. und Weleminsky F. 35. 99. 205.
- Milchfäulnis.** 39. 01. 404.
- Milchgerinnung.** Bakteriologische und chemische Untersuchungen über die spontane —. Günther C. und Thierfelder H. 25. 95. 164.
- Einfluß verschiedener Aufbewahrungstemperatur. 13. 91. 146.
 - Einfluß von Borsäure-, Borax- und Natriumsulfatzusätzen. 40. 01. 181.
 - Raschheit der — im Magen. 31. 97. 331.
- Milchkonservierung.** 13. 91. 162. 40. 01. 181.
- Milchkuren.** Über — bei Kreislaufstörungen. Oertel J. 17. 93. 84.
- Milchsäurebacillen.** Abschwächung der Gärfähigkeit durch Züchtung auf Karbolmilch. 38. 00. 310.
- Milchsäurebakterien.** Über die Variabilität der — mit Bezug auf die Gärungsfähigkeit. Schierbeck N. T. 38. 00. 294.
- Milchsäurebildner.** Isolierung mit Calciumkarbonatgelatineplatten. 25. 95. 175.

Milchsäurebildung durch Cholera vibrio. 22. 95. 6.

— durch Vibrionen. 19. 93. 282.

— nach Pasteurisieren der Milch. 3. 85. 467.

Milchsäuregärung. Rolle des Kaseins. 22. 95. 392.

— Über die Beziehungen der Phosphate und des Kaseins zur —. Timpe H. 18. 93. 1.

— Untersuchungen über — und ihre praktische Verwertung. Epstein-St. 37. 00. 329.

Militärkleidung. Dicke, Gewicht und Luftgehalt. 27. 96. 109.

— Über das Wärmeleitungsvermögen der zur — dienenden Stoffe. Grimm H. und Bültingslöwen C. v. 27. 96. 105.

— Über die Beziehungen des Wassers zur —. Müller B. 2. 84. 1.

Milz. Über die Bedeutung der — im Kampfe mit den ins Blut eingedrungenen Mikroorganismen. Kurlow v. 9. 89. 450.

Milzbrand. Behandlung und Heilung durch Erysipelkokkeninjektion. 6. 87. 458.

— bei Hühnern und Ratten nach Wärmeentziehung. 28. 97. 364.

— Die Heilung des —es. Emmerich R. 6. 87. 442.

— Zur Ätiologie des —es. Schrakamp Fr. 2. 84. 335.

Milzbrandbacillen. Auslaugung und Schaumkörperchenbildung im Organismus. 40. 01. 58.

— Rosafärbung mit Methylenblau. 40. 01. 57.

— Sporenbildung auf Weizenextrakt-Agar. 15. 92. 352.

— Sporenbildung bei Anaerobiose. 35. 99. 399.

— Sporenbildung bei verschiedenen Temperaturen und Nährböden. 35. 99. 374.

— Verhalten im Trinkwasser. 6. 87. 248. 9. 89. 124.

— Wachstum im Boden. 2. 84. 343.

— Zur Biologie der —. Weil R. 35. 99. 355.

— Zur Biologie der —. Die Sporenauskeimung. Weil R. 39. 01. 205.

Milzbrand- und Cholera bacillen. Über das Verhalten von — in reinem Quarz und reinem Marmorboden. Manfredi L. und Serafini A. 11. 90. 1.

Milzbrandbacillus. Die Sporenbildung des — auf Nährböden von verschiedenem Gehalt an Nährstoffen. Osborne A. 11. 90. 51.

Milzbrandinfektion. Zur —. Heim L. 40. 01. 55.

Milzbrandpneumonie, künstliche bei Tieren. 8. 88. 210.

Milzbrandsporen. Resistenzhöhung bei Anwesenheit von Salzen. 17. 93. 169.

— Resistenz gegen Antiseptica im Auskeimungsstadium. 39. 01. 223.

— und -Stäbchen. Inhalation von nafs zerstäubten — und von Hühnercholera bacillen. Buchner H. und Enderlen E. 8. 88. 190.

— Verhalten im Tierkörper nach Berührung mit Solveol. 14. 92. 133.

— Versuche über Inhalation trocken zerstäubter —. Buchner H. und Merkel Fr. 8. 88. 165.

Mineralbestandteile der Säuglingsfäces. 31. 97. 115.

Mineralsäuren. Quantitative Bestimmung im Essig. 2. 94. 198. 8. 88. 448.

Mineralstoffe. Die Bedeutung der — für den Organismus. 30. 97. 96.

Mineralwässer. Untersuchung einiger —. Tury A. 2. 84. 446.

Mischinfektion. 33. 98. 35.

„Mischserum“ gegen Diphtheriebacillen und Streptokokken. 33. 98. 50.

Mittagsportionen. Zusammensetzung der — der Neapeler Bevölkerung. 1: 98. 613.

Mörtel. Cement-Kalk—. 17. 93. 35.

- Feuchtigkeitsbestimmung. 38. 00. 366.
- Kohlensäurebestimmung. 9. 89. 154.
- Veränderungen in einem Bau. 9. 89. 223.
- Wassergehalt. 15. 92. 336. 37. 00. 318.
- s. Kalkmörtel, Mauer- und Wandfeuchtigkeit.

Mörtelfeuchtigkeit. Alkoholometrische Bestimmung. 34. 99. 89.

Moldau. Verunreinigung und Selbstreinigung. 30. 97. 48.

Mosel. Das Wasser der — und Seille bei Metz. Holz M. 25. 95. 309.

München. Beleuchtung des Residenztheaters. 1. 83. 384.

- Bericht über das erste Dezennium der epidemiologischen Beobachtungen in der Garnison —. Port. 1. 83. 63.
- Cholera 1854. 3. 85. 167.
- Elektrische Beleuchtung des Hof- und Nationaltheaters. 3. 85. 1.
- Gesundheitszustand der Kanalarbeiter. 12. 91. 351.
- Grundwasserstand und Typhus. 6. 87. 276.
- Typhusmorbidity 1888—1892. 17. 93. 647.
- Verteilung der Luftfeuchtigkeit. 8. 88. 117.

Münchener Butter. Bakteriologische Untersuchungen. 13. 91. 1.

Muskeln. Bestimmung des Bindegewebes in —. 34. 99. 348.

- Einwirkung der Massage auf die Muskularbeit. 15. 92. 141.
- Wasser- und Aschegehalt bei Dursttod. 14. 92. 287.

Muskelfleisch. Einfluß der Totenstarre auf Gewichtsverlust beim Kochen. 19. 93. 323.

Muskelsystem. Wirkung von Schlammhädern. 26. 96. 271.

Mutterkorn. Die Methoden des Nachweises von — in Mehl und Brot. Gruber M. 24. 95. 228.

- Nachweis in Brot. 2. 84. 201.

Muttermilchnahrung und Mineralstoffe im Kot. 31. 97. 115.

Myopie-Hygiene. Experimentalbeiträge zur —. Poeller F. 13. 91. 335.

N.

Nachruf Max v. Pettenkofer gewidmet. Rubner M. 39. 01. 313.

Nährboden. 30. 97. 403.

- Agar-Gelatine. 21. 94. 124.
- Anpassung der Bakterienzusammensetzung an den —. 28. 97. 11.
- Bleiagar. 30. 97. 305.
- Das Ei als —. 16. 93. 28.
- Einfluß auf Trocken- und Aschegehalt der Bakterien. 13. 91. 84.
- Einfluß der Reaktion. 19. 93. 7.
- Gelatine 25%. 21. 94. 140.
- Gelatine, 10% mit hohem Verflüssigungspunkt. 31. 97. 110.

Nährboden. Nährstoffgehalt und Sporenbildung. 35. 99. 1.

- pflanzliche für Tuberkelbacillen. 16. 93. 238.
- und Fermentbildung. 14. 92. 25.
- Verflüssigungspunkt der Gelatine. 31. 97. 82.
- Wassergehalt und Wachstum der Bakterien. 34. 99. 200.
- s. a. Gelatine, Nährmaterial.

Nährflüssigkeiten. Zersetzung des Fettes in —. 38. 00. 84.

Nährlösungen gefärbte. Züchtung von Typhusbacillen in —. 7. 87. 341.

- Herstellung steriler zuckerhaltiger — für *Vibr. cholerae* nach Gosio. 22. 95. 3.

Nährmaterial. Traubenzuckergehalt und Bakterienzusammensetzung. 28. 97. 30.

Nährsalz von R. Gericke. 30. 97. 113.

Nährsalze. Über die chemische Zusammensetzung einiger —, nebst kurzen Bemerkungen über die Bedeutung der Mineralstoffe für den Organismus. Blauberg M. 30. 97. 95.

Nahrung. Kalorienzahlen. 17. 93. 595.

- Die — der Japaner. Scheube B. 1. 83. 352.
- Einwirkung zu heißer —, Tierversuche. 4. 86. 73.
- Eiweißbedarf Erwachsener. 8. 88. 78.
- s. a. Ernährung, Kost.

Nahrungsmittel. Alkohol als —. 36. 99. 1.

- Beitrag zum Studium der — Konservierung (Wurstwaren). 13. 91. 173.
- Konservierung von —n durch Borsäure. Forster J. 2. 84. 75.
- Kupfergehalt. 24. 95. 42.
- Über die Abspaltung von Kohlensäure, Mercaptan und Schwefelwasserstoff beim Kochen einiger animalischer und vegetabilischer —. Niemann F. 19. 93. 126.
- Zerkleinerung und Lösung durch Kauen. 39. 01. 230.

Nahrungszufuhr und Wasserdampfabgabe. 11. 90. 200.

Naphthalin und Bakterienzahl der Fäces. 4. 86. 355.

Natrium sulfo-leththioleum. Antiseptische Wirkung. 7. 87. 332.

Natriumsulfit. Hackfleischkonservierung. 40. 01. 175.

- in Bratwurstfülle. 35. 99. 15.
- in Hackfleischproben. 40. 01. 279.
- Milchgerinnung nach Zusatz. 40. 01. 185.

Naturwein s. Wein.

Neapel. Cholera in —. 2. 84. 412.

- Volksnahrung. 17. 93. 564.

Neapeler Bacillus. Pathogenität. 3. 85. 313.

- Chemisches Verhalten und chemische Differenzierung. 3. 85. 406.
- Resistenz gegen Hitze und Kälte. 3. 85. 431.

Neger. Hautthätigkeit. 38. 00. 152.

Netzhauterregung. Die zur — eben notwendige Energiemenge gemischten Lichtes. 23. 95. 368.

Netzstoffe. 32. 98. 57.

- Neubauten.** Ein Beitrag zu den Trockenheitsverhältnissen der —. Nufsbau C. 17. 93. 17.
- Neuhof.** Typhusepidemie. 36. 99. 196.
- Neutralsalze.** Über den Einfluss der — auf Serumalexine, Enzyme, Toxalbumine, Blutkörperchen und Milzbrandsporen. Buchner H. 17. 93. 138.
- Nickel-Kochgeschirre.** Über die Angreifbarkeit der — durch organische Säuren. Rohde A. 9. 89. 331.
- Nieren.** Einfluss von Milchkuren. 17. 93. 108.
- Nieskescher Carbon-Natron-Ofen.** 16. 93. 196.
- Nipon** s. Japan.
- Nitrate und Nitrite im Boden.** 2. 84. 291.
- Nitritbildung** durch Choleravibrio. 21. 94. 311.
- Nitroso-Indol-Reaktion.** 19. 93. 194. 21. 94. 311.
- Notauslässe** und Flusssverunreinigung. 35. 99. 111.
- Nürnberg.** Morbidität in der Deutschhauskaserne. 2. 84. 95.
- Typhus. 17. 93. 261.

O.

- Oberflächen-Kulturen.** Anlage von — durch Besprayung. 19. 93. 25.
- Oberkleidung.** Nachteile. 32. 98. 112.
- Öl.** Über die Verwendbarkeit zur Fleischkonservierung. 33. 98. 155.
- Öle.** Ätherische, antiseptische Wirkung. 7. 87. 325.
- Antiseptische, Einfluss der Fettarten. 24. 95. 377.
- Organische Substanzen.** Aufzehrung durch Algen. 14. 92. 202.
- Bestimmung kleiner Kupfermengen. 25. 95. 1.
- der Luft. 8. 88. 270.
- der Luft, Bestimmung mit Kaliumpermanganat. 13. 91. 229.
- Über eine neue Methode zur Bestimmung des Kohlenstoffgehalts der —. Okada K. 14. 92. 364.
- Untersuchung der — der Luft, Verhalten der Chamäleonlösung. 11. 90. 396.
- Oxydation.** Die — des Ammoniaks im Wasser und im Boden. Uffelmann J. B. 4. 86. 82.
- Oxydationsvorgänge.** Wirkung kalten Wassers auf —. 39. 01. 48.

P.

- Palladiumchlorür.** Verhalten bei der Gasanalyse. 5. 86. 191.
- Papaya-Fleischpepton.** 9. 89. 317.
- Paraffinkerzen.** Verbrennungswärme. 10. 90. 301.
- Pasteurisieren.** Einfluss des —s auf die niederen Organismen in der Milch. 3. 85. 477.
- Über das — von Bakterien. Geuns J. B. v. 9. 89. 369.
- von Rahm. 34. 99. 267.
- Pelzsorten.** Wärmeleitung 24. 95. 375.

- Penicillium glaucum.** Die Zusammensetzung der Sporen von — und ihre Beziehung zu der Widerstandsfähigkeit derselben gegen äußere Einflüsse. Cramer E. 20. 94. 197.
- Fettkörperchen in — bei Wachstum unter Öl. 33. 98. 159.
- Pepsin und Salzsäure.** Wirkung auf Bakterien. 10. 90. 385.
- Peptonisierende Bakterien** s. Milchbakterien.
- Peptone.** Über — und speciell über Papaya-Fleischpepton. Rüger C. 9. 89. 317.
- s. a. Fleischpeptone.
- Peptonblut.** Baktericide Wirkung. 10. 90. 110.
- Perlsüchtige Kühe.** Milch. 1. 83. 121.
- Permeabilität der Kleidungsstoffe,** Demonstrationsapparat. 27. 96. 41.
- des Bodens für Luft. 2. 84. 483.
- des Bodens für Wasser. 2. 84. 499.
- Über die — der Kleidungsstoffe. Rubner M. 27. 96. 249.
- Permeabilitätsverhältnis.** Über das — der Kleidungsstoffe zum chemisch wirkenden Sonnenstrahl. Boubnoff S. 10. 90. 335.
- Perubalsam.** Antiseptische Wirkung. 7. 87. 330.
- Pest.** Experimentelle Beiträge zur Ätiologie und pathologischen Anatomie der —. I. Sata A. 37. 00. 105.
- Makroskopische und mikroskopische Veränderungen an Versuchstieren. 37. 00. 157.
- s. a. Fütterungspest.
- Pestbacillus.** Involutionsformen in Pestleichen. 39. 01. 27.
- Verhalten auf verschiedenen Nährböden. 37. 00. 111.
- Verhalten im tierischen Körper nach dem Tode des Organismus 39. 01. 1.
- Peterhof.** Choleraimmunität. 10. 90. 55.
- Petroleum.** Über Beleuchtung mit —. Oberdieck C. 33. 98. 229.
- Verbrennungswärme. 10. 90. 303.
- Petroleumlampen.** 23. 95. 283.
- Leistung verschiedener Systeme. 33. 98. 265.
- Wärmestrahlung. 33. 98. 334.
- Pfeffer.** Analyse. 4. 86. 193.
- Extraktbestimmungen. 4. 86. 200.
- im Kleinhandel. Schuchny H. 2. 84. 435.
- Wasser- und Mineralbestandteile. 4. 86. 207.
- Pfefferfrucht.** Kritische Studien über die chemischen Untersuchungsmethoden der — zum Zwecke der Beurteilung der Reinheit. Röttger H. 4. 86. 183.
- Pfeffersorten.** Über Analysen echter reiner —. Röttger. 9. 89. 362.
- Pferde.** Erreger der Adenitis equina. 34. 99. 1.
- Pferdefleisch.** Nachweis in Konserven durch Jodzähl. 17. 93. 444.
- Pflanzen.** Chlorophyll führende — und Selbstreinigung der Flüsse. 20. 94. 181.
- Einwirkung des Leuchtgases. 22. 95. 150.
- Kupfergehalt. 24. 95. 19.
- Kupfergehalt in kupferreichen Gegenden. 27. 96. 3.
- Pflanzennährsalzextrakt.** Lahmanns. 30. 97. 116.
- Phagocytose.** 31. 97. 10.

- Phagocytose.** Über die Beziehungen der — zur Alexinwirkung bei Sprosspilzen und Bakterien. Schattenfroh A. 27. 96. 234.
- Phenol.** Wirkung auf *Bakterium coli commune*. 21. 94. 104.
— Chemische Reaktion und Giftwirkung. 34. 99. 39.
- Phenolderivate.** Desinfizierende Wirkung. 12. 91. 359. 14. 92. 127.
- Phloxinrot.** Zur Lebendfärbung der Bakterien. 7. 87. 345.
- Phosphate** und Milchsäuregärung. 18. 93. 10.
- Phosphorsäure.** Eine kolorimetrische Methode zur Bestimmung der — im Wasser. Jolles A. 34. 99. 22.
— im Harn. 12. 91. 71.
- Phosphorsäureausscheidung** in Harn und Kot nach Borsäuregenuss. 2. 84. 92. 2. 84. 112.
- Photometrie.** Über praktische — mittels lichtempfindlichen Papiers. I. Czsellitzer A. 38. 00. 817.
- Pilze.** Das quantitative Vorkommen von —n im menschlichen Darmkanal. Sucksdorff W. 4. 86. 355.
— essbare, Ausnutzungsversuche. 6. 87. 119.
— Stein—, Analyse. 5. 86. 329.
— Über den Eiweißgehalt und die Verdaulichkeit der essbaren —. Uffelmann J. 6. 87. 105.
- Piperin.** Bestimmung im Pfeffer. 4. 86. 216.
- Planktonzählung.** 38. 00. 181.
- Plattendiagnose** des *Cholera vibrio*. 21. 94. 223.
- Pleuritis** in der Münchener Garnison. 1. 83. 101.
- Plüschstoffe.** Antimon in —n. 17. 93. 434.
- Pneumobacillus** Friedländer, Rosafärbung mit Methylenblau. 40. 01. 61.
- Pneumococcus.** Kultivierung in Eiern. 20. 94. 136
— Zur Biologie des —. 20. 94. 152.
- Pneumokokken.** Resistenz gegenüber Pasteurisieren. 9. 89. 402.
— in der Zwischendecken-Füllung als Ursache einer Pneumonie-Epidemie. Emmerich R. 2. 84. 117.
— Kaninchen-Heilserum. 20. 94. 177.
- Pneumokokkeninfektion.** Einfluss künstlich erhöhter Körpertemperatur. 12. 91. 329.
— Über Immunisierung und Heilung bei der —. Bunzl-Federn E. 20. 94. 152.
- Pneumonie** bei Meerschweinchen durch *Bac. pulmon. glutinosus*. 38. 00. 114.
- Pneumonie-Epidemie** in der Gefangenenanstalt Amberg 1880. 2. 84. 119.
- Pneumonie-Epizootie.** Über eine — unter Meerschweinchen. Weber H. 39. 01. 276.
- Pneumoniesputum.** Neuer pathogener Organismus aus —. 19. 93. 326.
- Pneumotoxin.** Immunisierung mit —. 20. 94. 165.
- Pocken-Epidemie.** Bemerkungen über eine kleine — in Stockholm während des Jahres 1884. Wawrinsky R. 8. 88. 351.
- Pökeln.** Desinfektorische Wirkung. 35. 99. 77.
- Pökelfleisch.** Veränderung beim Kochen und Dünsten. 18. 93. 80.
- Pökelprozefs.** 16. 93. 122. 35. 99. 41.

- Pökelprozefs** und Fleischnährwert. 16. 93. 147.
Polarregion. Bakterien im Darm der Tiere. 39. 01. 426.
Porenvolum des Brotes. 21. 94. 216.
Post. Desinfektion der ostindischen — als Choleraschutz. 2. 84. 35.
Präservesalze s. Konservesalze.
Prodigiosus. Farbstoff. 26. 96. 23.
 — Geschichtliche und experimentelle Studien über den —. Scheurlen 26. 96. 1.
Propylalkohol. Wirkung auf den arteriellen Blutstrom. 40. 01. 347.
Proteus. Virulenter in Wasserproben. 36. 99. 193.
Proteusarten. 13. 91. 63.
Pseudodiphtheriebacillen bei Keuchhusten. 40. 01. 83.
Pseudotuberkelbacillen im Urin. 39. 01. 202.
Puerperalfieber. Erysipelkokken als Erreger. 7. 87. 102.
Puls und gröfsere Dosen Kalisalze. 3. 85. 265.
Pulszahl. Einflufs von Sinnesreizen und psychischen Einwirkungen. 3. 85. 231.
 — nach Aufnahme warmer und kalter Getränke. 3. 85. 219.
 — und Bedeckung des Körpers. 3. 85. 224.
 — Über einige, wenig beachtete, wichtige Einflüsse auf die Pulszahl des gesunden Menschen. Bleuler E. und Lehmann K. B. 3. 85. 215.

Q.

- Quotient** $\frac{\text{Grün}}{\text{Rot}}$ und Wärmestrahlung. 23. 95. 317.

R.

- Rademehl.** Schädlichkeit des —s im Brote. 9. 89. 267.
Radfahren. Der Kraftverbrauch beim —. Sehrwald. 32. 98. 353.
Rahm. Keimverminderung durch Pasteurisieren. 34. 99. 267.
 — und Butter. Über die Herstellung von — frei von gesundheitsschädlichen Organismen. Lehmann K. B. 34. 99. 261.
Ratten. Verlauf des Milzbrandes bei Wärmeentziehung. 28. 97. 364.
Raumwinkel. Verhältnis zur Helligkeit. 17. 93. 222.
Rauschbrandbacillus als Erreger von Fibrinfaulnis. 36. 99. 372.
Recknagels Differentialmanometer. 11. 90. 16. 17. 93. 234.
Reichert-Meißlsches Verfahren. Kritik. 8. 88. 424.
Reisnahrung der Japaner. 1. 83. 353.
Respirationsapparat. Konstruktion des —s im Berliner Hygienischen Institut. 26. 96. 35.
 — Vereinfachter — nach Rubner. 11. 90. 157.
Respirationsversuche an einer fetten Versuchsperson. Schattenfroh A. 38. 00. 93.
 — bei wiederholten kalten Bädern. 39. 01. 46.
Rheinplankton. 38. 00. 188.
Rheinwasser. Sauerstoff- und Keimgehalt. 38. 00. 232.

- Rieselfelder.** Die — der Stadt Freiburg i. B. Chemische und bakteriologische Untersuchungen der Kanalfüssigkeit und der Drainwässer. Korn O. 32. 98. 173.
- Fettgehalt. 38. 00. 84.
- Rindfleisch.** Bindegewebe (Leimgehalt). 34. 99. 359.
- Roggenkörner.** Über das Vorkommen blau gefärbten Zellinhaltes in der Kleberschicht von —n. Egger E. 1. 83. 143.
- Roggenmehle.** Ausnützungsversuche. 28. 97. 260.
- Roggenmehlprodukte.** Chemische Zusammensetzung. 28. 97. 67.
- Rohbenzin.** Giftigkeit. 31. 97. 369.
- Rohfaser.** Über eine neue Methode zur quantitativen Bestimmung der —. Lebbin. 28. 97. 212.
- Rohwasser.** Über die Untersuchung des Stralauer —s auf Cholera- und Typhusbakterien. Günther C. 21. 94. 96.
- Rostock.** Entwässerungsverhältnisse. 30. 97. 185.
- Rote Rüben.** Gärung der — (Borscht). 36. 99. 145.
- Rotwein.** Verhalten von Bakterien im —. 4. 86. 360.
- Erkennung fremder Farbstoffe in —. 2. 84. 428.
- Über den — und Heidelbeerfarbstoff. Nakahama T. 8. 87. 405.
- Untersuchung auf Färbemittel. 1. 83. 474.
- Rotzbacillen.** Infektion durch die Lunge. 8. 88. 237.
- Rubners Fufskalorimeter.** 15. 92. 315.
- Luftkalorimeter. 9. 89. 63. 10. 90. 288.
- Respirationsapparat. 11. 90. 157.
- Sphärometer. 27. 96. 44.
- Ruhe.** Kohlensäure- und Wasserproduktion. 26. 96. 59.
- Ruhr.** Kriegserfahrungen 1870/71. 7. 87. 76.
- Rufs.** Nachweis in Luft nach Heim. 27. 96. 374.

S.

- Saccharin.** Antiseptische Wirkung. 10. 90. 76.
- Zur Wirkung des —s. Jessen F. 10. 90. 64.
- Saccharinfrage.** Zur —. Lehmann, K. B. 10. 90. 81.
- Sachsen.** Cholera in —, 1836–74. 3. 85. 167.
- Heiz- und Ventilationsanlagen der Staatslehranstalten. 1. 83. 305.
- Säuglinge.** Künstliche Ernährung. 5. 86. 135.
- Säuglingsfaeces.** Über die Mineralbestandteile der — bei natürlicher und künstlicher Ernährung während der ersten Lebenswoche. Blauberg M. 31. 97. 115.
- Säuglingskot.** Mineralstoffe bei Frauenmilchnahrung. 31. 97. 120.
- Mineralstoffe bei Kuhmilchnahrung. 31. 97. 123.
- Säuglingsmortalität.** Berechnung der —. 36. 99. 66.
- Säuren.** Flüchtige —, in Zuckerpeptonkulturen des Choleravibrio gebildet. 22. 95. 9.
- im Brot. 19. 93. 363.

- Säuren.** Einwirkung organischer — auf Nickelgeschirre. 9. 89. 331.
 — Einwirkung auf Baktericidie des Serums. 40. 01. 379.
 — mit Glycerin, Desinfektionswert. 39. 01. 109.
 — Über die Einwirkung von verdünnten — auf Flaschenglas. Egger E. 2. 84. 68.
- Säurewecker.** 37. 00. 342.
- Safran.** Zur Kenntnis des —s und dessen Verfälschungen. Kuntze G., Hilger, A. 8. 88. 468.
- Salben.** Zur Beurteilung der antiseptischen — und Öle. Scheuerlen. 25. 95. 373.
- Salicylsäure.** Ein Beitrag zur Frage der Gesundheitsschädlichkeit der —. Lehmann K. B. 5. 86. 483.
 — Über den qualitativen Nachweis der — im Bier und Wein. Röse. 4. 86. 127.
- Salicylsäurezusatz zu Bier.** 5. 86. 486.
- Salpeter.** Fleischkonservierung. 37. 00. 127.
- Salpetergehalt** verschiedener Fleischwaren und der Pökelprozesse. Nothwang Fr. 16. 93. 122.
- Salpetersäure.** Eine neue vereinfachte Untersuchungsmethode zur quantitativen Bestimmung der — im Trinkwasser. Kostjamine N. 38. 00. 372.
 — Nachweis im Wein. 2. 84. 374.
- Salpetrige Säure bei Leuchtgasverbrennung.** 22. 95. 130.
 — bei Stearinverbrennung. 10. 90. 325.
 — in Fleischbrühe, Rotwerden des Fleisches beim Kochen. 35. 99. 15.
 — Schädlichkeit. 15. 92. 229.
 — Umwandlung in Salpetersäure. 10. 90. 325.
- Salze.** Rolle der — bei der Serumwirkung. 10. 90. 169.
 — stickstoffwasserstoffsäure, Wirkung auf Mikroorganismen. 27. 96. 231.
- Salzlösungen, wässrige und Pulszahl.** 3. 85. 242.
- Salzsäure in Branntwein.** 1. 83. 454.
 — Verlust der antiseptischen Wirkung bei Gegenwart von Eiweißkörpern. 10. 90. 393.
- Salzsäuredämpfe.** Einwirkung auf den Organismus. 5. 86. 16.
- Sammetstoffe.** Notiz über die hygienische Bedeutung von —n. Rubner M. 27. 96. 102.
- Sandfilter.** Keimdurchlässigkeit. 22. 95. 341.
- Sandfiltration.** Doppelte — für centrale Wasserversorgung. Götze E. 35. 99. 287.
 — Experimentelle Studien über die —. Kabrhel G. 22. 95. 323.
- Saponine in der Kornrade.** 9. 89. 259.
- „Saprok“, ein neues Desinfektionsmittel.** Keiler A. 18. 93. 57.
 — Über — und die »Saprolierung« der Desinfektionsmittel. Scheurlen 18. 93. 35.
 — Weitere Untersuchungen über —. Scheurlen. 19. 93. 347.
 — Bemerkungen hierzu von Pfuhl. 20. 94. 392.
- Sarcina mobilis.** Farbstoffbildung. 30. 97. 13.
- Sauerkraut.** Chemische Analyse. 29. 97. 93.

- Sauerkrautgärung.** Bakteriologische und chemische Studien über —.
Conrad E. 29. 97. 56.
— Erreger. 29. 97. 56.
- Sauerstoff.** Ein neues Verfahren zur Bestimmung des — im Gasgemenge.
Chlopin G. W. 34. 99. 71.
— Untersuchungen über die Genauigkeit des Winklerschen Verfahrens zur Bestimmung des im Wasser gelösten —es im Vergleich mit der gasometrischen Methode. Chlopin G. W. 27. 96. 18.
— Weitere Untersuchungen über die Methoden zur Bestimmung des in Wasser gelösten —es. Chlopin G. W. 32. 98. 294.
— Zwei Apparate zur Bestimmung des —s in Gasgemengen vermittelt der Titriermethode. Chlopin G. W. 37. 00. 323.
- Sauerstoffzehrung im Wasser.** Ursachen. 38. 00. 235.
- Sauerteig.** Spaltpilzflora. 21. 94. 295.
- Sauerteiggärung.** Bacillus levans. 21. 94. 279.
— Die —. Wolffin A. 21. 94. 268.
— Hefe. 21. 94. 276.
- Scharlach.** Einfluß der Witterung. 40. 01. 1.
- Scharlachepidemie.** Versuche, den Ursprung einer — während des Jahres 1883 im 1. Hess. Inf.-Rgt. Nr. 31 festzustellen. v. Kranz. 2. 84. 449.
- Schiffshygiene.** Kiel- oder Bilschwasser. 12. 91. 382.
- Schiffe.** Cholera auf —n. 4. 86. 397.
— Quarantainen. 6. 87. 380.
- Schimmelkulturen.** Wirkung des Genusses von — auf Mensch und Tier. 24. 95. 102.
- Schimmelpilze.** Biologie einiger beim Verschimmeln des Brotes beteiligter —. 24. 95. 84.
— Fettzersetzung. 38. 00. 82.
— Wassergehalt und Trockensubstanz. 13. 91. 90.
- Schimmelpilz-Mycel.** Über die Zusammensetzung des —s. Marshall. 28. 97. 16.
- Schimmelpilzsporen.** Zusammensetzung und Widerstandsfähigkeit der —. 20. 94. 201.
— Hygroskopicität. 13. 91. 109
— Trockensubstanz. 3. 91. 104.
- Schlaf.** Kohlensäure- und Wasserproduktion. 26. 96. 56.
- Schlafzimmer.** Luft. 8. 88. 324.
- Schlammkilder.** Untersuchungen über die physiologische Wirkung der —. Maggiora A. und Levi C. 26. 96. 203.
- Schleimhäute.** Arterielle Hyperämie infolge Erkältung und Krankheitsdisposition. 39. 01. 171.
- Schmutzwasser.** Über die Reinigung von —n durch Elektrizität. König J. und Remelé C. 28. 97. 185.
- Schnaps.** Einfluß auf Magenverdauung. 3. 85. 211.
- Schnittbrenner.** Strahlungsverhältnisse. 23. 95. 240.

Schuhbekleidung. Hygienische Fragen. 31. 97. 217.

— Kontaktflächen. 31. 97. 233.

— Wärmesparung. 15. 92. 323.

— s. a. Fußbekleidung.

Schulen. Natürliche Beleuchtung in den städtischen — Göttingens. 11. 90. 293.

— s. a. Staatslehranstalten.

Schulhygiene. Schädlichkeit des andauernden Nahsehens. 13. 91. 340.

— Überbürdung. 24. 95. 209.

Schulzimmer. Über die Bedeutung des Raumwinkels zur Beurteilung der Helligkeit in —n. Erismann F. 17. 93. 205.

Schwämme. Ein Beitrag zur Kenntnis der eßbaren —. Strohmeyer F. 5. 86. 322.

— Über die Bedeutung der eßbaren — als Nahrungsmittel für den Menschen. Saltet R. H. 3. 85. 443.

— zum Abreiben der Wände. 13. 91. 301.

Schweden. Influenza-Ausbruch. 1889—1900. 17. 93. 463.

— s. a. Stockholm.

Schwefel. Die Wanderungen des —s im Stoffwechsel der Bakterien. Rubner M. 16. 93. 78.

Schwefelkohlenstoff. Absorption durch den Menschen. 17. 93. 336.

— Chronische Vergiftung und Resistenz gegenüber Infektion. 29. 97. 247.

— Einfluß auf den Menschen. 20. 94. 60.

— Einfluß im Tierversuche. 20. 94. 56.

Schwefelsäure. Nachweis im Branntwein. 1. 83. 454.

Schwefelverbindungen. Über die Menge flüchtiger — in den festen Ausscheidungen. Niemann. F. 19. 93. 117.

Schwefelwasserstoff. Absorption durch den Menschen. 17. 93. 332.

— Giftwirkung auf Tiere. 14. 92. 145.

— Keine Gewöhnung an —. 34. 99. 303.

— Nachweis in Kulturen. 16. 93. 14.

— Wirkung auf den Menschen. 14. 92. 165.

Schwefelwasserstoff-Abspaltung beim Kochen von Gemüse und Fleisch. 19. 93. 130.

Schwefelwasserstoffbildung bei Bakterien. 30. 97. 304.

— des Cholera vibrio im Hühnerei. 21. 94. 317.

— Die Verbreitung der — unter den Bakterien. Stagnitta-Balistreri. 16. 93. 10.

— durch Bakterien, Einfluß des Sauerstoffs. 16. 93. 63.

— Über den Modus der — bei den Bakterien. Rubner M. 16. 93. 53.

Schwefelwasserstoff-Einatmung und Resistenz gegenüber Infektionen. 29. 97. 222.

Schwefelwasserstoffmengen. Die Bestimmung minimaler — in der Luft. Lehmann K. B. 30. 97. 262.

Schweflige Säure. Bei Leuchtgasverbrennung. 22. 95. 123.

— Freiwerden aus Präservesalzen durch Magensaft. 40. 01. 305.

— in Gemüsekonserven. 17. 93. 430.

Schweflige Säure. Einfluß auf Fleischfarbe. 35. 99. 11.

- Einfluß auf den Organismus. 18. 93. 180.
- Einwirkungen der — auf das Blut. 2. 84. 242.
- Über die Giftigkeit der —. Ogata M. 2. 84. 223.

Schwefligsaures Natron s. Natriumsulfit.

Schweflige Säure Salze in Bratwurstfülle. 35. 99. 17.

- s. a. Konservsalze.

Schweine. Untersuchungen über einige seuchenartige Erkrankungen der —.
Bunzl-Federn E. 12. 91. 198.

Schweinefett. Jodzahlen. 17. 93. 455.

- Mikroskopie. 17. 93. 458.
- Untersuchungen über — und den Nachweis der gebräuchlichsten Verfälschungen desselben. Neufeld A. 17. 93. 452.

Schweinerotlauf. Schutzimpfungsverfahren. 12. 91. 294.

Schwefel. Chlorgehalt. 36. 99. 49.

- Kochsalzgehalt des —es. 10. 90. 238.
- Nhaltige Körper im —. 10. 90. 246.

Schwefelabgabe. Gesamtmenge. 10. 90. 255.

- Einfluß der Arbeitsleistung. 10. 90. 257.
- Bei fetten Personen. 38. 00. 103. 39. 01. 309.

Schwefelwanderung in der Kleidung. 10. 90. 282. 31. 97. 193.

Schwemmkanalisation von München und Isar. 12. 91. 272.

- s. a. Flußverunreinigung.

Schwimmbäder. Keimgehalt des Wassers. 19. 93. 233.

Seeplankton. 38. 00. 179.

Seidensorten. Wärmeleitung. 24. 95. 313.

Seidenstoffe. Struktur. 23. 95. 7.

Seifen. Analysen. 33. 98. 375.

- Über die — als Desinfektionsmittel. Reistorfer 27. 96. 350
- s. a. Glycerinseifen, Waschseifen, Harzseifen.

Seille s. Mosel.

Selbstlüftung von Kellerwohnungen. 36. 99. 225.

- s. a. Ventilation.

Selbstreinigung des Bodens. 2. 84. 281. 30. 97. 80.

- der Moldau. 30. 97. 48.
- s. a. Flüsse.

Serodiagnostik der Krankheiten. 33. 98. 84.

Serum. Änderung der Eiweißarten im — nach Inaktivierung. 28. 97. 341.

- Baktericide Kraft nach Verdünnung mit destilliertem Wasser und Cl Na-Lösung. 10. 90. 164.
- Baktericidie, nach Zusatz von Alkali. 40. 01. 377.
- Baktericidie nach Zusatz von Säure. 40. 01. 379.
- Dialyse des —. 10. 90. 159.
- Einfluß des Zusatzes nährender Stoffe auf Baktericidie. 10. 90. 139.
- Einfluß destillierten Wassers auf Aktivität. 17. 93. 138.
- Einfluß stärkerer Erwärmung auf bakterienfeindliches —. 10. 90. 130.

Serum. Eiweißfällungen. 17. 93. 133.

— Globulicide Wirkung. 17. 93. 120.

— Globulicide Wirkung und baktericide Leukocytenstoffe. 35. 99. 148.

— Kaninchen —, sporicide Kraft. 39. 01. 219.

— Versuche über die Natur der bakterientötenden Substanz im —. Buchner H. und Orthenberger M. 10. 90. 149.

— Widerstandskoeffizient. 35. 99. 325.

— Wirkung von Gefrieren und Wiederauftauen. 10. 90. 133.

— Wirkung von Licht, Wärme, Sauerstoff auf globulicide Eigenschaften. 17. 93. 124.

— s. a. Alexine, Baktericide.

Serumalexine. Spezifische Beeinflussung durch abgetötete Zellen. 35. 99. 319.

— Untersuchungen über die Beeinflussung der — durch Bakterien. Bail O. 35. 99. 284.

Serumfibrinogen. 17. 93. 134.

Serumgewinnung. 10. 90. 126

Serumwirkung, baktericide. Einfluss der chemischen Reaktion auf die —. Hegeler A. 40. 01. 375.

— Rolle der Salze. 10. 90. 169.

Sherry. Der sog. »Hamburger —«. List E. 1. 83. 508.

Sielwasseranalysen. 30. 97. 192.

Silber. Steigerung der Löslichkeit bei NH_3 -Anwesenheit. 34. 99. 64.

Smegmabacillen bei Tieren. 39. 01. 203.

— Beitrag zur Kenntnis der —. Neufeld L. 39. 01. 184.

Smegmabacillus, Ein Verzweigter? 30. 97. 167.

Sodawasser. Steiner J. 2. 84. 436.

Solanin. Die Entstehung des —s in den Kartoffeln als Produkt bakterieller Einwirkung. Weil R. 38. 00. 330.

Soldaten. Kost niponischer (japanischer). 5. 86. 333.

Solveol. 12. 91. 368.

— s. Kresole.

Sonne. Strahlung der — und terrestrische Strahlung. 23. 95. 129.

Sonnenlicht. Einfluss auf Keimgehalt des Straßenstaubes. 35. 99. 280.

— Über den Einfluss des —es auf Bakterien. Kędzior L. 36. 99. 323.

— Wirkung auf Virulenz der Tuberkelbacillen. 25. 95. 361.

Sonnenstrahlen. Durchgängigkeit der Kleidungsstoffe. 10. 90. 335.

— Tiefenwirkung im Boden. 36. 99. 332.

Sonnenstrahlung. Die Messung der — in hygienischer Hinsicht. Cramer E. 20. 94. 313.

— Gang zu den verschiedenen Tageszeiten. 20. 94. 339.

— Über den Einfluss der — auf Stoffzersezung, Wärmebildung und Wasserdampfabgabe bei Tieren. Rubner M. u. Cramer E. 20. 94. 345.

— Über die —. Rubner M. 20. 94. 309.

— Wert der Angaben von Vakuumthermometern. 20. 94. 343.

Souterrainluft. 8. 88. 327.

- Soxhletscher Extraktor.** Über eine neue Vorrichtung für analytische Bestimmungen im — —. Robertson S. 30. 97. 318.
- Spaltpilze.** Das quantitative Vorkommen von — n im menschlichen Darmkanale. Sucksdorff W. 4. 86. 355.
- Die Verbreitung von — n durch Fliegen. Marpmann G. 2. 84. 360.
- Spezifisches Gewicht der Bakterien.** 11. 90. 384.
- des Brotes. 21. 94. 216.
- der Kleidung s. Kleidung.
- Speisen.** Lösung durch Mundspeichel. 39. 01. 251.
- Zerkleinerung beim Kauen. 39. 01. 250.
- Zulässige Temperaturen warmer —. 4. 86. 68.
- Spektralfarben.** Einfluss auf Bakterien. 17. 93. 204.
- Spektroskopisch-hygienische Studien.** Uffelmann J. 1. 83. 443. 2. 84. 196.
- Sphärometer** mit variierbarer Belastung. Rubner M. 27. 96. 44.
- Spirillen** aus Cholera-Notras-Stühlen. 20. 94. 148.
- s. a. Vibrionen.
- Spirillum tenue.** 26. 96. 173.
- Undula. 26. 96. 177.
- Spirituosen.** Farbstoffe in —. 1. 83. 450.
- Fuselölnachweis. 1. 83. 445. 4. 86. 229.
- Sporen** bei Hefe. 12. 91. 9.
- Die Ursache der Resistenz der — gegen trockene Hitze. Cramer E. 13. 91. 71.
- Resistenz im Auskeimungsstadium. 39. 01. 223.
- Resistenz und Nährboden. 35. 99. 6.
- s. a. Schimmelpilzsporen.
- Sporenauskeimung** bei verschiedener Temperatur. 39. 01. 222.
- Sporenbildung** bei Cladothrix. 27. 96. 338.
- Über den Einfluss des Nährstoffgehaltes von Nährböden auf die Raschheit der — und die Zahl und Resistenz der gebildeten Sporen. Stephanidis P. 35. 99. 1.
- s. a. Milzbrandbacillen.
- Sporicide Kraft** des Kaninchenserums. 39. 01. 219.
- Spray-Nebel.** Transport von Bakterien. 8. 88. 194.
- Spree** und Dahme, Plankton. 38. 00. 168.
- Spreewasser.** Die Veränderungen des —s auf seinem Laufe durch Berlin in bakteriologischer und chemischer Hinsicht. Dirksen H. u. Spitta O. 35. 99. 83.
- Sprosspilze.** Über die Beziehungen der Phagocytose zur Alexinwirkung bei — n und Bakterien. 27. 96. 234.
- Sputum.** Desinfektion durch Sonnenlicht. 25. 95. 365.
- Untersuchung auf Tuberkelbacillen. 15. 92. 123.
- Staatslehranstalten.** Heizung und Ventilation in —. 1. 83. 305.
- Stärken.** Einfluss des —s von Baumwollstoffen auf deren Wasserdurchlässigkeit. Rubner M. 25. 95. 286.
- Städteassanierung** und Typhusmortalität. 13. 91. 380.

- Staphylococcus pyogenes aureus.** Abtötung durch Alkohol. 40. 01. 353.
— Leukocide Substanzen in den Stoffwechselprodukten. 30. 97. 348. 32. 98. 133.
— Variabilität der Farbstoffbildung. 30. 97. 1.
- Staphylokokkeninfektion.** Verlauf der intrapleurale — beim Kaninchen. 32. 98. 154.
- Statistik.** Zur lokalistischen —. Rotter E. 2. 84. 45.
- Staub.** Der — in den Gewerben mit besonderer Berücksichtigung seiner Formen und der mechanischen Wirkung auf die Arbeiter. Wegmann H. 21. 94. 359.
— Mikroskopie und Pathogenität. 21. 94. 335.
- Staubbestimmungen.** Quantitative — in der Luft nebst Beschreibung eines neuen Staubfängers. Arens C. 21. 94. 325.
- Staubfänger** nach Arens-Lamb. 21. 94. 349.
- Staubinhalationskrankheiten.** Prophylaxe. 21. 94. 412.
- Stearinkerzen.** Verbrennungswärme. 10. 90. 296.
- Stechmücken.** Leben der — und Malariaepidemie. 40. 01. 199.
- Steinkohlenteerbenzin.** Über chronische Vergiftungen mit —; vier Todesfälle. Santesson C. G. 31. 97. 336.
- Steinpilz.** Analyse. 5. 86. 329.
- Stickstoff** in Bakteriensubstanz. 22. 95. 188.
- Stickstoff-wasserstoffsäure Salze.** Über die Wirkung der — auf pflanzliche Mikroorganismen. Schattenfroh A. 27. 96. 234.
- Stickstoffausscheidung.** Der Einfluss größerer Wassermengen auf die — beim Menschen. Neumann R. O. 36. 99. 248.
— durch den Schweiß. 10. 90. 267.
- Stiefel.** s. Fußbekleidung.
- Stockholm.** Pockenepidemie 1884. 8. 88. 351.
— Typhus und Trinkwasser. 9. 89. 1.
- Stoffe** s. Kleidungsstoffe.
- Stoffverbrauch.** Einfluss der Haarbedeckung. 20. 94. 365.
- Stoffwechsel.** Einfluss der Borsäure auf den —. 2. 84. 90.
— Über das Verhalten des Elastins im — des Menschen. Mann C. 36. 99. 166.
- Stoffwechselversuche** bei Dursttod. 14. 92. 299.
- Stoffzersetzung** und Luftfeuchtigkeit. 11. 90. 243.
- Strafhaus.** Tuberkulose im Laibacher —. 10. 90. 174.
— s. a. Zuchthaus.
- Strahlung** dunkle und leuchtende, Methode der Messung. 23. 95. 352.
— Gewinnung absoluter Werte. 17. 93. 11.
- Strahlungskonstante.** 23. 95. 317.
- Straßenstaub.** Über die Bakterien in besprengtem und nicht besprengtem —. Mazuschita T. 35. 99. 252.
- Streptokokken** im Blute, bei Diphtherie. 34. 98. 44.
— Über die Rolle der — bei der experimentellen Mischinfektion mit Diphtheriebacillen. Bernheim J. 28. 97. 138.
- Streptococcus Equi.** Über den —. Cappeletti E. u. Vivaldi M. 34. 99. 1.

- Streptococcus pyogenes**, Übertragungsversuche. 7. 87. 224.
Strohhinfus. Eine Amöbe im —. 40. 01. 122.
Strümpfe. Wärmeleitung nasser —. 15. 92. 329.
 — Wärmesparung. 15. 92. 321.
Strychnin. Verhalten im Boden. 2. 84. 295.
Studenten. Ernährung der italienischen Universitäts—. 29. 97. 141.
 — Finanzielle Lage italienischer —. 29. 37. 154.
Sublimat. Wirkung auf den Choleravibrio. 18. 93. 360.
Süßwasserbrunnen. Die — der Helgoländer Düne. Martini E. 40. 01. 266.
Symbiose von Amöben und Bakterien. 40. 01. 135.
 — zwischen *B. denitrificans* und *B. coli* oder typhi. 30. 97. 278.

T.

- Tabakrauch**. Beiträge zur Kenntnis des —es. Abeles M. u. Paschkis H. 14. 92. 209.
 — Beiträge zur Kenntnis des —es. Kissling R. 20. 94. 211.
Tageslichtmessungen, photometrische. 17. 93. 49.
Talgkerzen. Verbrennungswärme. 10. 90. 299.
Tapetenpapiere. Staub- (Bakterien-) dichtigkeit. 17. 93. 402.
 — Über —. Ein Beitrag zur Hygiene der Wohnungen. Forster J. 17. 93. 393.
Tapezierer in Amsterdam. 17. 93. 406.
Tata-Eiweiß. Helbig C. E. 8. 88. 475.
Tauben. Cholera-Septikaemie. 19. 93. 342.
 — Malaria-Impfungen. 22. 95. 254.
Temperatur und Malaria. 40. 01. 222.
 — und Kohlensäureausscheidung der Haut. 16. 93. 215.
Temperaturen behaarter Körperstellen. 23. 95. 24.
 — der Körperoberfläche bei Schwankungen der Lufttemperatur. 23. 95. 19.
 — Einfluss höherer auf Fermentwirkung. 10. 90. 11.
 — Einfluss verschiedener auf Kohlensäureausscheidung. 29. 97. 45. 38. 00. 126.
 39. 01. 307.
 — nackter Körperstellen. 23. 95. 22.
 — Welche — sind beim Genusse warmer Speisen und Getränke zulässig und zuträglich und worin besteht die Schädigung durch zu heiße Ingesta. Späth F. 4. 86. 68.
Terpentinöle, antiseptische Wirkung. 7. 87. 319.
Terpentinölwirkung bei Tieren. 34. 99. 324.
Tetanusbacillen. Untergang im menschl. Darm. 39. 01. 422.
Theater. Luftverhältnisse bei ausverkauften Häusern. 3. 85. 13.
 — Beleuchtung Münchener —. 1. 83. 384. 3. 85. 1.
Thee als Nährsubstrat für Spaltpilze. 4. 86. 368.
 — Einfluss auf Magenverdauung. 3. 85. 209.
 — Kommt den flüchtigen aromatischen Bestandteilen des —s (Theeöl) eine nachweisbare Wirkung auf den Menschen zu? Lehmann K. B. und Tendlau B. 32. 98. 327.

- Thee.** Vorkommen von Blei. 17. 93. 435.
- Theinhardts lösliche Kindernahrung.** 30. 97. 149.
- Thermische Studien** über die Bekleidung des Menschen. Rubner M. 23. 95. 13.
- Thermometer.** Prüfung der ärztlichen —. 15. 92. 240.
- Thermophile Bakterien.** Beiträge zur Kenntnis. Michaelis G. 36. 99. 285.
— Cladothrix. 27. 96. 328.
— s. a. Bacillus thermophilus.
- Thermoskule mit Auffangtrichter.** Theorie der Messung damit. 33. 98. 356.
— Messung der Wärme nach absolutem Maß. 23. 95. 109.
- Thränenflüssigkeit.** Abspülen von Bakterien durch —. 13. 91. 401.
- Thymolglycerin.** Desinfektionswert. 39. 01. 131.
- Tiere.** Impfung mit Malaria. 22. 95. 237.
— Kupfergehalt in kupferreichen Gegenden. 27. 96. 16.
— Kupfergehalt niederer —. 24. 95. 29.
- Timpes Milchpulver.** 30. 97. 122.
- Torf.** Absorption von Alkaloiden. 2. 84. 310.
- Torfmoos.** Hygroskopisches Verhalten. 5. 86. 283.
- Tourniquethosenhalter.** Der Daumsche —. Pauli. 33. 98. 187.
- Toxalbumine** bei Fäulnisprozessen. 15. 92. 210.
— Resistenzerhöhung durch Salze. 17. 93. 261.
- Toxinbildung** der Diphtheriebacillen, Einfluß der Kohlensäure. 27. 96. 339.
- Toxine** aus mit V. cholerae u. W. Metschnikoff geimpften Eiern. 21. 94. 158.
— und Enzyme. 14. 92. 41.
- Toxopecton.** Cholera —. 15. 92. 207.
- Traubenzuckergehalt** des Nährbodens, Einfluß auf Zusammensetzung der Bakterien. 28. 97. 80.
- Tribrom-Salol.** Über die Zersetzung des — durch den tierischen Organismus. Fajans A. 20. 94. 384.
- Trikots.** 32. 98. 77.
- Tikresol** (Schering). Über den Desinfektionswert des —s. Hammerl H. 21. 94. 198.
- Trinkwasser.** Das — von Metz und Umgebung. Holz. 28. 97. 103.
— Die Gewinnung von keimfreiem — durch Zusatz von Chlorkalk (Verfahren von M. Traube). Lode A. 24. 95. 236.
— Innsbrucker Leitungswasser. 9. 89. 114.
— Reinigung durch Elektrolyse nach Oppermann. 28. 97. 192.
— Salpetersäuregehalt, neue quantitative Untersuchungsmethode. 38. 00. 372.
— Sauerstoffgehalt. 27. 96. 30.
— Über das Verhalten pathogener Bakterien im —. Kraus C. 6. 87. 234.
— und Typhus in Stockholm. 9. 89. 1.
— Untersuchungen über die Mikroorganismen des —s und ihr Verhalten in kohlensauen Wässern. Leone C. 4. 86. 168.
— Verhalten des Typhusbacillus. 10. 90. 464.
— Verhalten einiger pathogener Bakterien im —. 9. 89. 113.
— Wirkung des reinen und verunreinigten —s. 3. 85. 118.
— s. a. Leitungswasser.

Trinkwassertheorie. Die — und die Cholera-Immunität des Forts William in Calcutta. Pettenkofer M. v. 3. 85. 147.

— s. a. Cholerafrage.

Trinkwasserverhältnisse. Die — von Würzburg. Röttger H. 12. 91. 221.

Tropen. Ernährung. 38. 00. 154.

— Kolonisation. 16. 93. 312.

Trypsin s. Fermente.

Tuberkelbacillen. Abnahme der Virulenz nach Züchtung auf Kartoffeln. 16. 93. 280.

— Beitrag zur Untersuchung auf —. Ketel B. A. v. 15. 92. 109.

— Cellulose Freiheit. 21. 94. 61.

— in der Marktbutter. 36. 99. 57.

— Über das Wachstum von — auf pflanzlichen Nährböden. Sander. 16. 93. 238.

— Über die Einwirkung von hohen Temperaturen auf —. Man C. de. 18. 93. 133.

— Wirkung des Sonnenlichtes auf die Virulenz der —. Migneco F. 25. 95. 261.

Tuberkelbacillenähnliche Smegmabacillen. 39. 01. 195.

Tuberkulöses Fleisch. Ausnutzbarkeit. 26. 96. 397.

— höhere Fäulnisfähigkeit im Darm. 27. 96. 87.

— Verwendung zu Genusszwecken. 26. 96. 386.

Tuberkulöse Organe. Über den Cellulosegehalt ——. Nishimura T. 21. 94. 52

Tuberkulose. Die — im Laibacher Strafhaus und ihre Bekämpfung. Keesbacher F. 10. 90. 174.

— Die — im Zuchthaus zu Kaisheim. Schäfer Fr. 10. 90. 445.

— Infektiosität der Milch perlsüchtiger Kühe. 1. 83. 121.

— Über die Verbreitung der — durch den Personenverkehr auf Eisenbahnen. Prausnitz W. 12. 91. 192.

Tunnelbau. Kohlensäuregehalt der Luft. Hesse W. 2. 84. 381.

Typhus. Das Trinkwasser der Rutana und der — in Catania von 1887 bis 1892. Di Mattei E. 20. 94. 78.

— Diarrhoe und Trinkwasser in Stockholm. Linroth Kl. 9. 89. 1.

— Die Abnahme des — in den Münchner Kasernen. Schuster A. 17. 93. 497.

— Einfluss der Witterung. 40. 01. 1.

— Einfluss der Wohnungsverhältnisse auf die Verbreitung von —. Fodor J. v. 2. 84. 257.

— Kriegserfahrungen 1870/71. 7. 87. 76.

— und Abwasserleitungen. 9. 89. 10.

— und Grundwasser. Bremen. 6. 87. 271.

— und Jahreszeiten. 13. 91. 351.

— und Regenmengen, Grundwasser etc. 13. 91. 356. 6. 87. 264. 20. 94. 96.

— und Ruhr im Lichte der Kriegserfahrungen 1870/71. 7. 87. 76.

— Verbreitung durch Trinkwasser. 17. 93. 293.

— s. a. Abdominaltyphus, Typhusbewegung, -Morbidity, -Mortality.

Typhusähnliche Wasserbakterien. 22. 95. 91.

Typhusbacillus. Abtötung durch Alkohol. 40. 01. 354.

- Typhusbacillus.** Ein Beitrag zur Kenntnis des Verhaltens des — im Trinkwasser. Karlinski J. 10. 90. 464.
- Einfluß von Wein und Bier. 19. 93. 59.
 - Einwanderung in das Hühnerei. 25. 95. 145.
 - Empfindlichkeit gegen Carbonsäure. 39. 01. 377.
 - Empfindlichkeit gegen Salzsäure. 10. 90. 388.
 - Kohlensäurebestimmung zur Differenzialdiagnose. 14. 92. 374.
 - Nachweis im Wasser. 36. 99. 183.
 - Resistenz gegen Kochsalz. 35. 99. 72.
 - Resistenz gegen niedere Temperaturen. 40. 01. 344.
 - Resistenz gegen Pasteurisieren. 9. 89. 401.
 - Säurebildung in Milch. 38. 00. 399.
 - Sporenbildung. 7. 87. 347.
 - Über das Verhalten des — im Brunnenwasser. Karlinski J. 9. 89. 432.
 - Über die Züchtung von — in gefärbten Nährlösungen. Birch-Hirschfeld. 7. 87. 341.
 - Unterschied gegen B. coli. 19. 93. 316.
 - Unterschied gegen B. coli, Gasbildung. 38. 00. 404.
 - Untersuchungen über das Verhalten der — im Boden. Karlinski J. 13. 91. 302.
 - Verhalten im Trinkwasser. 9. 89. 123.
 - Verhalten in Wasser. 6. 87. 242. 6. 87. 248.
 - Zur Differenzierung des — von typhusähnlichen Bakterien. Weyland J. 14. 92. 374.
 - Zur Unterscheidung des — vom Bact. coli commune. Ferrati E. 16. 93. 1.
 - s. a. Bacillus und Bacterium typhi.
- Typhusbewegung.** Die — in Catania von 1866—1886 in ihrer Beziehung zu einigen physikalischen Faktoren und zu den städtischen Gesundheitsverhältnissen. Di Mattei E. 13. 91. 344
- Typhusepidemie** in Neuhoß. 36. 99. 196.
- Typhusmorbidity.** Die — in München während der Jahre 1888—1892. Eisenlohr L. und Pfeiffer L. 17. 93. 647.
- Über die — und Mortalität in der Garnison von Catania in Bezug auf die Typhusbewegung in der Stadt. Di Mattei E. 13. 91. 384.
 - und Mortalität, Verteilung auf Monate. 6. 87. 260.
- Typhusmortality** der Garnison München. 1. 83. 66.
- Städteassanierung. 13. 91. 380.
- Typhusnährböden.** Bedeutung des Säuregrades. 38. 00. 392.
- Tyrotrocon.** Über die Anwesenheit von — in giftigem Eis und giftiger Milch und seine wahrscheinliche Beziehung zur Cholera infantum. Vaughan V. C. 7. 87. 420.

U.

- Überbürdung** in der Schule. 24. 95. 209.
- Überernährung** und Wasserdampfausscheidung. 11. 90. 184.
- Umzüchtung.** Künstliche — von Bakterienrassen. 30. 97. 31.

Universitätsstudent s. Student.

Unterfranken. Beiträge zur Hydrologie von —. Röttger H. 10. 90. 500.

Unterkleidung. Kombination von Unterhemd mit glatten Geweben. 32. 98. 70.

Untersalpetersäure. Entstehung bei den Beleuchtungsprozessen. 10. 90. 323.

Untersuchungsmethoden, chemische, der Kindernahrungsmittel. 27. 96. 119.

— Über einige zum Zwecke der Artcharakterisierung anzuwendende bakteriologische — nebst Beschreibung von zwei neuen aus Rheinwasser isolierten Bakterien. Burri R. 19. 93. 1.

V.

Variabilität des Choleravibrio. 14. 92. 45.

— der Farbstoffbildung, Studien über die — bei *Micrococcus pyog. aureus* und einigen anderen Spaltpilzen. Neumann R. O. 30. 97. 1.

— s. a. *Bacterium coli commune*, Bakterien.

Variationserscheinungen bei *Vibrio Proteus*. 8. 88. 369.

Vegetabilien. Kupfergehalt ungarischer —. 24. 95. 26.

— Veränderungen beim Kauakt. 39. 01. 242.

Ventilation mit Apperts durchlöcherten Scheiben. 26. 96. 329.

— Gemeinsame Abzugsschlote. 18. 93. 265.

— Untersuchungen über die natürliche — in einigen Gebäuden von München. Tsuboi J. 17. 93. 665.

— s. a. Lüftung, Luftwechsel, Selbstlüftung.

Ventilationsanlagen der Staatslehranstalten Sachsens. 1. 83. 305.

Ventilationsbedarf. Berechnung. 18. 93. 286.

— und Beleuchtung. 18. 93. 309.

Ventilationsfrage. Beitrag zur — (vermeintliche Ausatmung organischer Substanzen). 1. 83. 5.

Ventilationsröhren. Bestimmungen der Luftgeschwindigkeit in — mittels des Manometers. Schönwerth A. 11. 90. 114.

Ventilationsverhältnisse der Kleidung. 21. 97. 213. 25. 95. 13.

Ventilbohrer. Bodenuntersuchungen. 24. 95. 217.

Verbrennungsgase. Schädlichkeit der — der Leuchtstoffe für Tiere. 10. 90. 326.

Verbrennungsprodukte. Unvollkommene — bei Beleuchtung. 10. 90. 316.

Verbrennungswärme, »natürliche«. 10. 90. 286. 23. 95. 333.

Verdampfungsgeschwindigkeit. Gesetz. 25. 95. 203.

Verdauung. Künstliche — bei Bierzusatz. 4. 86. 14.

— s. a. Magenverdauung.

Verein. Deutscher — für öffentliche Gesundheitspflege. Einladung zur 18. Versammlung in Würzburg vom 25—29. 5. 93. 16. 93. 402.

— Deutscher — für öffentliche Gesundheitspflege. Jahresversammlung 1895. 22. 95. 396.

— Deutscher — für öffentliche Gesundheitspflege. 28. 97. 397. 29. 97. 354. 32. 98. 411.

Vergiftungen. Akute Kupfer- —. 31. 97. 281.

— Chronische — mit Benzol. 31. 97. 339.

Vergiftungen. Chronische mit Steinkohlenteerbenzin. 31. 97. 336.

— durch Bleichromat. 16. 98. 326.

— durch Leuchtgas. 1. 83. 267.

Versammlung. 16. — des deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege zu Braunschweig 13.—16. Sept. 1890. 10. 90. 510.

— 17. — des deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege zu Leipzig in den Tagen vom 17.—20. Sept. 1891. 12. 91. 428.

— 62. — deutscher Naturforscher und Ärzte zu Heidelberg 17.—23. Sept. 1889. 9. 89. 474.

— 63. — deutscher Naturforscher und Ärzte zu Bremen 15.—20. Sept. 1890. 10. 90. 511.

— 64. — der Gesellschaft deutscher Naturforscher und Ärzte zu Halle a. S. 21.—25. Sept. 1891. 13. 91. 125.

Verschimmeln. Über das — des Brotes. Welte E. 24. 95. 84.

— Über das — des Brotes. Hebebrand A. 25. 95. 101.

Vertikalanemograph. Emmerich R. und Lang C. 17. 93. 339.

Vibrio aquatilis. 21. 94. 97.

— *Berolinensis*. 19. 93. 194.

— *Berolinensis* und *V. Cholerae*. 21. 94. 98.

— *Berolinensis*. Weitere Studien über den —. Günther C. 19. 93. 214.

— *Cholerae* s. *Cholera*vibrio.

— *Elb*— Wernicke I. 21. 94. 172. II. 21. 94. 179.

— *Finkler*. Häufigeres Vorkommen. 20. 94. 148.

— *Havel*— Wernicke. 21. 94. 192.

— *Metschnikoff*. Immunisierung gegen — mit *Cholera*. 19. 93. 342.

— *Metschnikoff* und *Vibrio Koch*. 21. 94. 48. 22. 95. 301.

— *Nordhafen*. 21. 94. 167.

— *Proteus*. Untersuchungen über Variationserscheinungen bei —. Firsch G. 8. 88. 369.

— *Rugula*. 26. 96. 166.

Vibrionen. Beiträge zur Biologie der —. Kuprianow J. 19. 93. 282. 19. 93. 291.

— Giftbildung in Hühnereiern. 22. 95. 351.

— Über Links-Milchsäure bildende —. Gosio B. 21. 94. 114.

— und Spirillen. Untersuchungen über —. I. 1. *Vibrio Rugula*. 2. *Spirillum tenue*. 3. *Spirillum Undula*. 4. *Spirillum aus Cholera nostras*. Bonhoff. 26. 96. 162.

— Zersetzung des Hühnereiweißes durch —. 21. 94. 147.

— Zersetzungsprodukte in zuckerhaltigen Nährlösungen. 22. 95. 26.

— s. a. *Kommabacillenarten*.

Vibrionenarten. Beitrag zur Kenntnis der im Flufswasser vorkommenden —. Wernicke E. 21. 94. 166.

Virulenz. Abnahme der — von Tuberkelbacillen nach Züchtung auf Kartoffeln. 16. 93. 280.

— Änderung nach Darmpassage. 11. 90. 303.

— Einfluss der Bewegung. 13. 91. 247.

— Steigerung durch anaerobe Züchtung. 20. 94. 382.

Virulenz. Steigerung durch Schleim. 39. 01. 170.

— und Infektiosität. 21. 94. 42.

— und Milchsäurebildung bei Vibrionen. 21. 94. 121.

— und Resistenz gegen Alexine. 37. 00. 277.

— und Vermehrungsgröße von Bakterien. 37. 00. 286.

— Verschiedenheit der — bei *Choleravibrio* s. *Choleravibrio*.

— s. a. Wutvirus, Sonnenlicht.

Vögel. Fieber bei —n. 25. 95. 233.

— Kupfergehalt. 24. 95. 40.

Vogelmalaria. 22. 95. 296. 25. 95. 227.

Volksernährung. Über die — in Neapel vom hygienischen Standpunkte.

Manfredi L. 17. 93. 552.

— Beitrag zur —. 15. 92. 387.

Vorwort. 1. 83. 1. 17. 93. 1.

W.

Wände s. Neubauten.

Wärme. Die strahlende — irdischer Lichtquellen in hygienischer Hinsicht.

Rubner M.

I. Wirkung der Wärmestrahlen auf den Menschen. 23. 95. 87.

II. Über die Größe der Wärmestrahlung einiger Beleuchtungsvorrichtungen. 23. 95. 193.

III. Die Beziehung der strahlenden Wärme zum Lichte. 23. 95. 297.

IV. Die leuchtende Strahlung und das Wärmeäquivalent des Lichtes. 23. 95. 343.

— durch Sonnenstrahlung und Wärmeproduktion des Körpers. 20. 94. 361.

— Durchlässigkeit verschiedener Bekleidungsstoffe für —. 14. 92. 380.

— Messung der — nach absolutem Maße durch Thermosäule. 23. 95. 109.

Wärmeabgabe bei nasser Kleidung. 9. 89. 92.

— Die äußeren Bedingungen der — von feuchten Kleidungsstoffen. Rubner M. 25. 95. 70.

— durch Haut, Verminderung in kalten Bädern nach Anpassung. 39. 01. 93.

— durch Strahlung und Leitung gegenüber der durch Wasserdampfabgabe. 11. 90. 284.

— im Bade. 9. 89. 94.

— nach Ölen der Haut. 9. 89. 91.

— Verminderung durch Bekleidung. 9. 89. 73.

— Weg der — irdischer Lichtquellen. 23. 95. 332.

— s. a. Wärmeverlust.

Wärmeäquivalent des Überschusses von Sonnentemperatur und Schattentemperatur. 20. 94. 363.

Wärmebildung. Einfluß der Haarbedeckung. 20. 94. 365.

Wärmedurchgang durch trockene Kleidungsstoffe, Abhängigkeit von der Dicke der Schicht. Rubner M. 16. 93. 353.

— durch trockene Kleidungsstoffe, Methode der Messung nach Schuster. 8. 88. 6.

Wärmedurchlässigkeit von Baumwollstoffen, Einfluss des Stärkens. 25. 95. 286.

Wärmeempfindung. Einfluss der ungleichen Erwärmung durch irdische Lichtquellen. 23. 95. 142.

Wärmeentziehung. Einfluss auf Krankheitsdisposition. 28. 97. 344.

— Wirkung sehr schwacher Luftströme. 25. 95. 264.

Wärmeleitung in Quarz- und Marmorboden. 11. 90. 46.

Wärmeleitungsvermögen der Cellulose. 24. 95. 313.

— der Grundstoffe unserer Kleidung. 24. 95. 265.

— der Haarsubstanz. 24. 95. 312.

— der zur Militärkleidung dienenden Stoffe. Grimm H. und Bältzingslöwen C. v. 27. 96. 105.

— des Leders. 31. 97. 259.

— inneres. 24. 95. 274.

— einiger Bettstoffe. 32. 98. 285.

Wärmeökonomie. Zur Bilanz unserer —. Rubner M. 27. 96. 69.

Wärmeproduktion des menschlichen Organismus bei verschiedenen Temperaturen. 31. 97. 150.

Wärmeregulation und Kleidung. 9. 89. 51.

— und Kleidung. Geigel R. 2. 84. 318.

Wärmeschutz. Über den — durch trockene Kleidungsstoffe nach Versuchen am menschlichen Arme. Rubner M. 25. 95. 252.

Wärmestrahlen. Messung nach Rubner. 23. 95. 219.

— Absolute GröÙe des Grenzwertes. 23. 95. 123.

— Allgemeine Beziehung zwischen — und Licht. 23. 95. 313.

— Auftretende Gefühle bei —. 23. 95. 98.

— Feste Teile einer Beleuchtungseinrichtung und —. 23. 95. 298.

— Über — von Leuchtflammen. Reichenbach H. 33. 98. 315. (Bemerkungen hierzu. Rubner M. 33. 98. 350.)

— Wirkung der — auf den Menschen. Rubner M. 23. 95. 87.

— Zur Messung der —. Reichenbach H. 39. 01. 252. (Bemerkung hierzu. Rubner M. 39. 01. 259.)

Wärmestrahlung einiger Beleuchtungsvorrichtungen. 23. 95. 198.

— der bloÙen und bekleideten Haut. 9. 89. 57.

Wärmestrahlungsvermögen. Vergleich des —s trockener Kleidungsstoffe. Rubner M. 16. 93. 105.

Wärmeverlust. Anpassung an —. 39. 01. 71.

— im Bade. 9. 89. 94.

— des menschlichen Körpers durch Strahlung und Leitung. 27. 96. 72.

Wäsche. Desinfektion. 15. 92. 384.

Waldwolle. Über Produkte aus sog. —. Laschtschenko P. 33. 98. 193.

Wandfeuchtigkeit. Über eine neue Methode zur Bestimmung der —. Emmerich R. 14. 92. 243.

— s. a. Mauerfeuchtigkeit, Neubauten.

Wandputz. 17. 93. 41.

Waschseifen. Desinfektionsfähigkeit gewöhnlicher —. 33. 98. 369.

— s. a. Seifen.

Wasser. Abhängigkeit der Härte von Verunreinigung, Temperatur und Durchlüftung des Bodens. 30. 97. 69.

— Beiträge zur hygienischen Untersuchung des —s. Gunning J. W. 1. 83. 335.

— Bestimmung des gelösten Sauerstoffs nach Winkler. 27. 96. 19.

— Bestimmung der gesamten Kohlensäure. 30. 97. 312.

— Bestimmung des Eisens. 8. 88. 402.

— Bestimmung im Mörtel. 9. 89. 147.

— Colorimetrische Phosphorsäurebestimmung. 34. 99. 22.

— Das Verfahren von Babes zur Gewinnung von keimfreiem —. Teich M. 19. 93. 62.

— Durchgängigkeit des Bodens für —. 2. 84. 499.

— Einfluss auf gefärbte Zeuge. 1. 83. 418.

— Einfluss auf Magenverdauung. 3. 85. 209.

— Einige Versuche über die Abnahme des —s an organischer Substanz durch Algenvegetation. Bokorny Th. 14. 92. 202.

— GröÙe der Sauerstoffzehrung als Maß für die oxydierbaren Substanzen. 38. 00. 256.

— Hygroskopisches — im Haar. 13. 91. 108.

— Hygroskopisches — in der Militärkleidung. 2. 84. 5.

— Hygroskopisches — von Schimmelpilzen. 13. 91. 10.

— Keimgehalt in verschiedener Tiefe. 11. 90. 383.

— Kohlensaures, harntreibende Wirkung. 7. 87. 376.

— Kohlensaures, und Bakterien. 4. 86. 168.

— Methoden zur Bestimmung des gelösten Sauerstoffs. 27. 96. 18. 32. 98. 294.

— Nachweis organischen Stickstoffs im —. 1. 83. 338.

— Nachweis von Typhusbacillen. 36. 99. 183.

— Nachweis von virulentem Coli. 36. 99. 170.

— Organische Substanz und Keimgehalt. 11. 90. 388.

— Oxydation des Ammoniaks. 4. 86. 82.

— Reinigung durch Alaun. 14. 93. 62.

— Reinigung durch Chlorkalk. 24. 95. 250.

— Reinigung durch Sonnenlicht. 36. 99. 331.

— Respiratorischer Gaswechsel. 38. 00. 218.

— Sedimentieren von Keimen im —. 11. 90. 377.

— Über die Beziehung des —s zur Militärkleidung. Müller B. 2. 84. 1.

— Wirkung kalten —s auf Oxydationsvorgänge. 39. 01. 48.

— Zur Hygiene des —s. Levy E. und Bruns H. 36. 99. 178.

— Zusatz zum Wein, Nachweis. 2. 84. 373.

— s. a. Badewasser, Brunnenwasser, Fluswasser, Granitwasser, Hydrographie, Kiel- und Bilgewater, Leitungswasser, Trinkwasserverhältnisse.

Wasserabgabe bei Arbeit bei fetten Personen. 38. 00. 110.

Wasserbacillus. Untersuchung über die chemische Zusammensetzung eines

—s. Nishimura N. 18. 93. 318.

Wasserbakterien. Beitrag zur Lehre von den —. Rubner. 11. 90. 365.

Wasserbakterien. Im Main gefundene Arten. 5. 86. 455.

- Über den Einfluss der — auf den Cholerabacillus bei der Gelatineplattenkultur. Rehsteiner H. 18. 93. 395.
- Über einige Arten von —, die auf der Gelatineplatte typhusartiges Wachstum zeigen. del Rio A. 22. 95. 91.
- Züchtung auf Albumosen-Agar. 38. 00. 365.

Wasserbeurteilung. Wert der Ocularinspektion. 36. 99. 180.

Wasserdampfabgabe. Abhängigkeit von der Temperatur. 29. 97. 40. 38. 00. 127.

- bei Luftdruckverminderung. 12. 94. 337.
- Die Beziehungen der atmosphärischen Feuchtigkeit zur —. Rubner. 11. 90. 137.
- durch Hautoberfläche. 16. 93. 227.
- Einfluss der Arbeitsleistung. 11. 90. 223. 26. 96. 60.
- Einfluss der Behaarung. 11. 90. 220.
- Einfluss des Wassertrinkens. 38. 00. 146.
- Einfluss hoher Lufttemperaturen. 20. 94. 351.
- Einfluss von Ventilation, Temperatur, Feuchtigkeit. 14. 92. 355.
- nach Alkoholgenuss. 38. 00. 143.
- über den Einfluss von Schwankungen in der relativen Feuchtigkeit der Luft auf die — der Haut. Nuttal G. H. F. 23. 95. 184.
- und Körpergröße. 11. 90. 234.
- und Nahrungszufuhr. 11. 90. 200.

Wasserdampfausscheidung. Notiz über die — durch die Lunge. Rubner M. 33. 98. 151.

Wasserdampfbestimmung. Hygrometrische Methode. 14. 92. 341.

Wasserdampf- und Kohlensäureabgabe. Über den Einfluss der Luftbewegung auf die — des Menschen. Wolpert H. 33. 98. 206.

- Über den Einfluss des Wassertrinkens auf — des Menschen. Laschtschenko P. 33. 98. 145.
- s. a. Kohlensäure und Wasserdampf.

Wasserentziehung. Die Folgen der —. Nothwang Fr. 14. 92. 272.

Wassergas. 5. 86. 178.

Wassergehalt des Organismus. 11. 90. 227.

Wasserkrebse und Bakterien im Wasser. 15. 92. 90.

Wasserleitungen. Bleirohre der —. 3. 85. 126.

Wassermengen. Einfluss grösserer auf die N-Ausscheidung des Menschen. 36. 99. 243.

Wassertrinken. Einfluss auf Wasserdampf- und CO₂-Ausscheidung. 33. 98. 145. 38. 00. 146.

Wasseruntersuchung. Über die Verwendung des von Hesse und Nieder empfohlenen Nährbodens bei der bakteriologischen —. Müller P. 38. 00. 350.

- Feststellung der O-Zehrung. 38. 00. 257.

Wasserverbrauch. Schwankungen nach Jahreszeit, Tagen und Stunden. 30. 97. 215.

- Wasserverluste bei Verdunstung.** 14. 92. 298.
 — grofse, bei fetten Personen. 39. 01. 311.
- Wasserversorgung.** Doppelte Sandfiltration. 35. 99. 227.
 — s. a. Hydrographie, Hydrologie.
- Wasser-Vibrio.** Über einen neuen —, der die Nitrosoindolreaktion liefert.
 Neisser M. 19. 93. 194.
- Wasserwerk.** Das — der Stadt Graz vom hygienischen Standpunkt aus betrachtet. Hammerl. 27. 96. 264.
- Websters Verfahren der Schmutzwasserreinigung.** 28. 97. 185. 28. 97. 211.
- Weender-Verfahren der Cellulosebestimmung.** 36. 99. 156.
- Wein.** Alaunnachweis. 1. 83. 497.
 — Bakteriengehalt von Rot- und Weiss—. 4. 86. 360.
 — Bemerkungen zur Prüfung des —es auf Kartoffelzucker. Egger E. 2. 84. 252.
 — Chemische Reaktionen des echten und des mit Färbemitteln verfälschten —es. 1. 83. 489.
 — Einfluss auf Magenverdauung. 3. 85. 209.
 — Einfluss auf Typhusbacillen. 19. 93. 59.
 — Erkennung von Wasserzusatz. 2. 84. 373.
 — Gehalt an Bernsteinsäure. 14. 92. 228. 14. 92. 235.
 — Glycerinbestimmung. 14. 92. 305.
 — Nachweis von Färbemitteln. 1. 83. 461.
 — Nachweis von freien Mineralsäuren. 2. 84. 196.
 — Optisches Verhalten verschiedener Sorten. 7. 87. 407.
 — Salpetersäurenachweis im —. 2. 84. 374.
 — Spektroskopische Untersuchung. 1. 83. 455.
 — Südlische —e und Medizinalweine. List E. 5. 86. 306.
 — Über ein neues Unterscheidungsmerkmal reiner Naturweine von —en, die unter Zuhilfenahme von Wasser verbessert worden sind. Egger E. 2. 84. 373.
- Wein und Bier.** Über die Einwirkung von —, sowie von einigen organischen Säuren auf die Cholera- und Typhusbakterien. Pick A. 19. 93. 51.
 — s. a. »Hamburger Sherry«.
- Weingenufs.** Einfluss auf Zahl der Darmbakterien. 4. 86. 386.
- Weifskraut.** Chemische Analyse. 29. 97. 94.
- Weifswein.** Bakterien. 4. 86. 360.
- Weizenkleber.** 17. 93. 408.
- Widerstandsfähigkeit.** Über die Steigerung der natürlichen — durch Erzeugung von Hyperleukocytose. Hahn M. 28. 97. 312.
- Wildseuchen.** 12. 91. 205.
- Windmesser.** Vertikalanemograph. 17. 93. 339.
- Winklersches Verfahren.** Untersuchungen über die Genauigkeit des — zur Bestimmung des im Wasser gelösten Sauerstoffs im Vergleich mit der gasometrischen Methode. Chlpin G. W. 27. 96. 18.
- Witterung.** Abhängigkeit der Krankheiten von der —. 12. 91. 99.
 — Kontagiosität —? Altschul Th. 12. 91. 83.

- Witterung.** Einfluß der — auf Diphtherie, Scharlach, Masern und Typhus. Behrens R. 40. 01. 1.
 — und Kohlensäuregehalt der Luft. 8. 88. 287.
Wohnhäuser. Bauart der — und Seuchendisposition. 2. 84. 263.
 — Unreinlichkeit der — und Epidemien. 2. 84. 266.
 — Zwischendecken. 5. 86. 265.
Wohnungen. Abreiben der Wände zwecks Desinfektion. 13. 91. 296.
 — überfüllte und Seuchendisposition. 2. 84. 265.
 — Sommerklima in —. 3. 85. 521.
 — Untersuchungen über die — des Arbeiterstandes in Christiania. Holst A. 26. 96. 109.
Wohnräume. Tageslichtmessungen. 17. 93. 49.
 — Über die Größe des Selbstlüftungskoeffizienten kleiner —. Wolpert H. 36. 99. 220.
 — Vorkommen und Nachweis von Kohlenoxyd. 1. 83. 145.
Wohnungsverhältnisse. Über den Einfluß der — auf die Verbreitung von Cholera und Typhus. Fodor J. v. 2. 84. 257.
Wohnungsdesinfektion. 13. 91. 294. 36. 99. 127.
Wolf. Die experimentelle Wut beim —. 33. 98. 266.
Wolle. Durchgängigkeit für Schweifsbestandteile. 10. 90. 278.
 — „Eingehen“ in heißem Wasser. 32. 98. 27.
 — Schwefelwasserstoffgehalt. 10. 90. 244.
Wollbekleidung. 32. 98. 3.
Wolltrikot. Struktur. 23. 95. 8.
Wolperts Carbacidometer. 27. 96. 292.
Würzburg. Marktmilch. 14. 92. 260.
 — Trinkwasserverhältnisse. 12. 91. 221.
Wurstwaren. Chemisch-bakteriologische Analysen einiger —. Ein Beitrag zum Studium der Nahrungsmittel-Konservierung. Serafini A. 13. 91. 173.
 — s. a. Natriumsulfit.
Wutkrankheit. Studien über die —. I. Die experimentelle Wut beim Wolfe. Di Mattei E. 33. 98. 266.
Wutvirus. Verhalten des Wolfes gegen —. 33. 98. 301.
 — Virulenzsteigerung durch Wolfspassage. 33. 98. 291.

X.

- Xanthin** in Bakterien. 18. 93. 324.
Xylenol. Malsanalytische Bestimmung des Meta-—s —s. 18. 93. 51.

Z.

- Zählungsmethode.** Die mikroskopische — der Bakterien von Alex. Klein und einige Anwendungen derselben. Hehewerth F. H. 39. 01. 321.
Zelleninhalt, blau gefärbter, in Koggenkörnern. 1. 83. 142.
Zellextrakte. Baktericide Wirkung. 35. 99. 162.
Zell- und Netzstoffsystem. 32. 98. 93.

- Zeuge.** Verhalten gefärbter — gegenüber dem chemisch wirkenden Sonnenstrahl. 10. 90. 356.
— Zur Frage vom Verhalten gefärbter — zum Wasser und zur Luft. Boubnoff. 1. 83. 418.
- Ziegelsteine.** Wasseraufnahme. 9. 89. 157.
- Zimmerkochen.** Preisausschreiben des Deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege betr. —. 14. 92. 303.
- Zimmerluft.** Über die Verunreinigung der — durch salpetrige Säure (Untersalpetersäure) als Produkt der künstlichen Beleuchtung. Bibra A. v. 15. 92. 216.
- Zink.** Einige Beiträge zur Bestimmung und hygienischen Bedeutung des —s. Lehmann K. B. 28. 97. 291.
— in Gummisachen. 15. 92. 136.
- Zinkfrage.** Zur —. Möerner C. Th. 33. 98. 160.
- Zuchthaus Kalsheim.** Tuberkulose. 10. 90. 445.
— s. a. Amberg, Strafhaus.
- Zucker.** Einfluss auf Magenverdauung. 3. 85. 211.
— Zersetzung von —arten durch Choleravibrio. 22. 95. 21.
— s. a. Traubenzuckergehalt.
- Zuckerbestimmung.** Eine neue einfache jodometrische —. Lehmann K. B. 30. 97. 267.
- Zuckerfabriken.** Zur Kenntnis der Abwässer von —. Hueppe F. 35. 99. 19.
- Zuckerrübensäfte.** Untersuchungen über das Dunkelwerden der —. Epstein St. 36. 99. 140.
- Zuckerwerk.** Beiträge zur Kenntnis der Verfälschung von —. Kabrhel G. und Strnad J. 25. 95. 321.
- Zugkraft der Arme bei Kindern.** 4. 86. 50.
- Zwellochbrenner.** Strahlungsverhältnisse. 23. 95. 255.
- Zwischendecken.** 17. 93. 43.
— Hygienische Forderungen an die — der Wohnhäuser. Nufsbaum Chr. 5. 86. 265.
- Zwischendeckenfüllung.** Chemische Analyse von — 2. 84. 123.
— Kalktorf als —. 5. 86. 290.
— Pneumoniokokken in der —. Emmerich R. 2. 84. 117.
— Über einen pathogenen Bacillus aus —. Utpadel. 6. 87. 359.
-

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

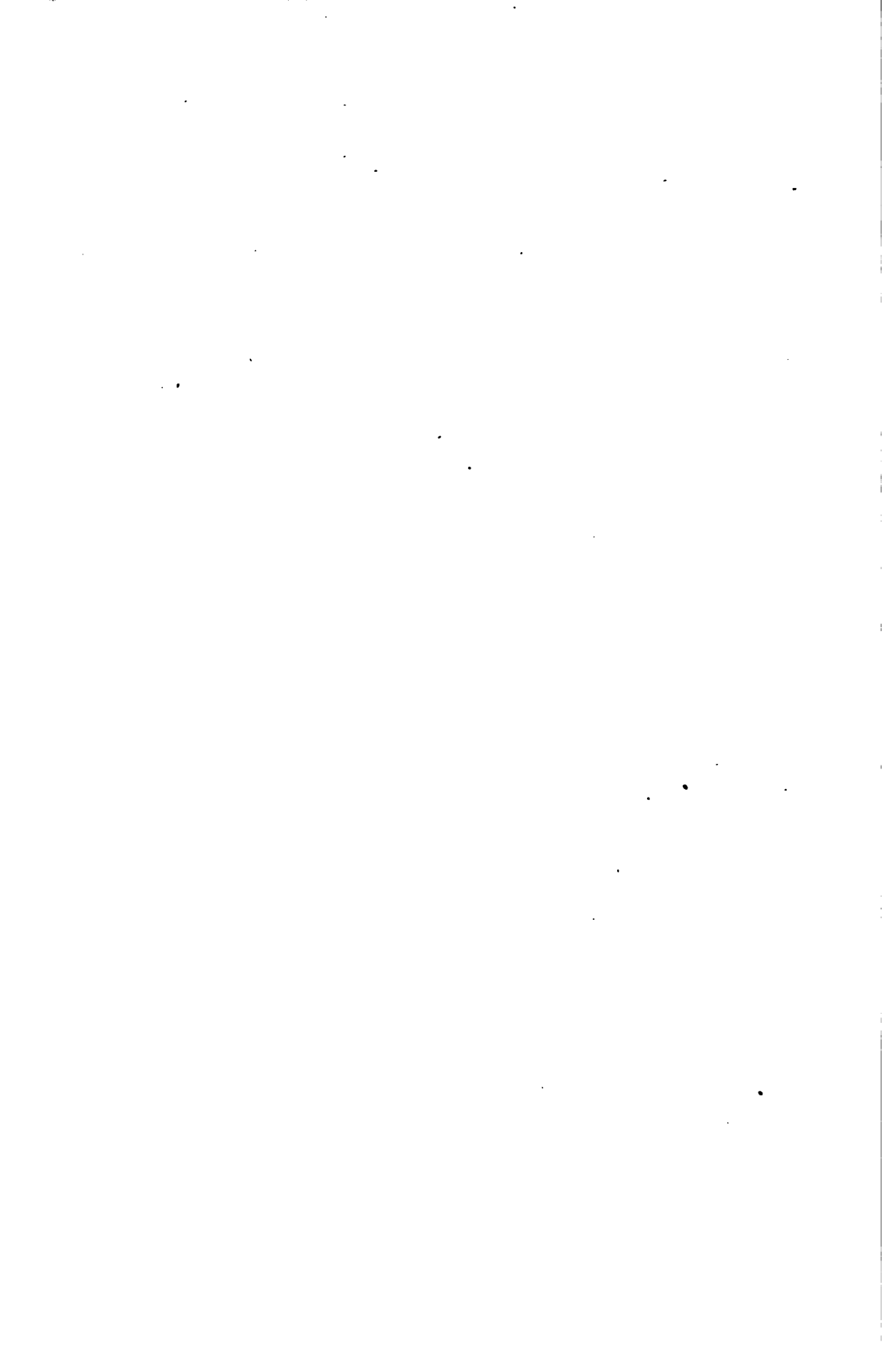
124

125

126

127

128



41B
538+

